

pb
die beste Küche

Sandwich mit Hähnchenbrust

Abwechslungsreich aufgetürmt

Egal ob als Fingerfood, Picknick, Bürobegleitung oder auch Party-snack – dieser Doppeldecker ist ein Allroundtalent und bietet reichlich Platz für Kreativität.

Einen guten Appetit!



Zutaten für 2 Personen

6	Scheiben Sandwich-Toast
200 g	Appenzeller
1	Avocado
2	hart gekochte Eier
1	Tomate
1	rote Zwiebel
	Romanasalat
	Salz und Pfeffer
für das Hähnchen:	
2	kleine Hähnchenbrüste
1/2 TL	Paprikapulver
1 EL	Olivenöl
für die Estragon-Mayo:	
80 ml	Sojadrink
1 TL	Senf
1	handvoll Estragon
150 ml	Rapsöl
50 g	Crème fraîche

Sandwich mit Hähnchenbrust



Abwechslungsreich aufgetürmt

Die Hähnchenbrüste mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze das Olivenöl erwärmen, die Hähnchenbrüste hineingeben und auf jeder Seite 5 bis 7 Minuten braten, bis sie durchgegart sind. Herausnehmen, kurz ruhen lassen und in dünne Scheiben schneiden.

Für die Estragon-Mayo den Sojadrink mit Zitronensaft und Senf verrühren. Estragon dazugeben und alles mit dem Pürierstab verarbeiten: dabei nach und nach kleine Mengen Öl zugeben, bis eine Mayonaise entsteht. Mit Crème fraîche verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Toastbrot goldgelb toasten. Avocado, Eier, Tomate, Zwiebel und Appenzeller in dünne Scheiben schneiden. Alle Toastscheiben mit der Estragon-Mayo bestreichen. Für die erste Lage jeweils die Hälfte der Zutaten belegen, zweite Toastscheibe darauflegen und die zweite Lage mit den restlichen Zutaten belegen und mit der dritten Toastscheibe bedecken. Sandwiches mit Holzstäbchen stabilisieren, diagonal durchschneiden und servieren.