

Rezept

# Club-Sandwich mit Hähnchen

Ein Rezept von Club-Sandwich mit Hähnchen, am 09.06.2026

## Zutaten

|   |                                  |
|---|----------------------------------|
| <b>200 g</b> Hähnchenbrustfilet           | Salz                             |
| Pfeffer                                   | <b>2 EL</b> Öl                   |
| <b>4</b> Blätter Eisbergsalat             | <b>2</b> Tomaten                 |
| <b>8 Scheiben</b> Frühstücksspeck (Bacon) | <b>12 Scheiben</b> Sandwichtoast |
| <b>4 EL</b> Mayonnaise (aus dem Glas)     | <b>8</b> Holzspießchen           |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 670 kcal

## Zubereitung

1. Hähnchenbrustfilet trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Filet darin auf jeder Seite 5 Min. anbraten. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.
2. Die Salatblätter waschen, trocken schütteln und in breite Streifen schneiden. Tomaten waschen und ohne Stielansätze in dünne Scheiben schneiden. Speck in der Pfanne bei mittlerer Hitze auslassen und knusprig braten. Hähnchenbrustfilet schräg in dünne Scheiben schneiden.
3. Die Sandwichbrote tosten. 4 Brotscheiben dünn mit Mayonnaise bestreichen und nacheinander mit Hähnchen- und Tomatenscheiben belegen. 4 weitere Brotscheiben mit Mayonnaise bestreichen und darauflegen. Dann nacheinander Salatblätter und Speck darauf verteilen. Die übrigen Brote mit Mayonnaise bestreichen und mit der bestrichenen Seite nach unten bedecken. Sandwiches mit Holzspießchen an den Ecken zusammenstecken, diagonal durchschneiden.