

## Rezept

# Hähnchenbaguette

Ein Rezept von Hähnchenbaguette, am 29.06.2026

## Zutaten

<b>4</b> Hähnchenbrustfilets (je 125 g)	Salz
Pfeffer	<b>1</b> rote Paprikaschote
<b>1</b> grüne Paprikaschote	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>75 g</b> Mayonnaise	<b>2 EL</b> Joghurt
<b>1 TL</b> spanisches Paprikapulver (Pimentón ahumado picante)	<b>2 TL</b> extrascharfer Senf
<b>4</b> Mini-Baguettes	<b>1</b> große Gemüsezwiebel
	Öl zum Bestreichen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 495 kcal

## Zubereitung

1. Die Filets salzen, pfeffern und mit etwas Öl bestreichen. Abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Die Paprikaschoten putzen, waschen, längs in 4 cm breite Spalten schneiden und ebenfalls salzen, pfeffern und einölen. Für die Sauce Knoblauch schälen und zur Mayonnaise pressen. Mit Joghurt, Paprikapulver und Senf verrühren, eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Den Grill anheizen. Die Gemüsezwiebel schälen, vierteln und in dünne Streifen schneiden. Den Grillrost heiß werden lassen, leicht ölen. Hähnchenfilets auf den Rost legen und bei mittlerer bis starker Hitze pro Seite 5 - 6 Min. grillen. Daneben die Paprikastücke auf beiden Seiten grillen, bis sie braune Stellen haben.
3. Die Baguettes aufschneiden und kurz auf dem Grill rösten. Mit den Hähnchenfilets belegen, darüber die gegrillten Paprikastücke und die rohen Zwiebelstreifen verteilen. Sauce darübergießen und die Baguettendeckel auflegen, servieren. Nach Belieben Minze-Avocado-Creme dazu reichen.