

Rezept

Hähnchen-Gurken-Sandwich

Ein Rezept von Hähnchen-Gurken-Sandwich, am 19.04.2024

Zutaten

400 g Hähnchenbrustfilet	1 EL scharfer Senf
Salz	Pfeffer
2 EL Öl	1/2 Salatgurke
4 Blätter Kopfsalat	50 g Doppelrahmfrischkäse
2 EL Mayonnaise	1 Prise Currypulver (wer mag)
8 Scheiben Sandwichbrot	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. Das Hähnchenfleisch in dünne Scheiben schneiden und mit dem Senf einstreichen, salzen und pfeffern. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Das Hähnchen darin bei mittlerer Hitze pro Seite 1 1/2 Minuten braten, abkühlen lassen.
2. Die Gurke waschen und in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Den Salat waschen und trocken schütteln, die Mittelrippen rausschneiden. Den Frischkäse mit Mayonnaise und eventuell dem Curry verrühren, leicht salzen und pfeffern.
3. Die Hälfte der Brotscheiben mit Frischkäsecreme bestreichen. Je 1 Salatblatt und die Gurken- und Hähnchenscheiben darauflegen. Die übrigen Brotscheiben auflegen und leicht andrücken. Die Sandwiches diagonal durchschneiden und auf einen Teller legen.