

Hüttensandwich mit Tandoori- Chicken



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten:

- 1 Stück Hüttensandwich (Art. 177)
- 12 g Lollo Bianco
- 4 Stück Tomatenscheiben 6 mm
- 55 g Frischkäse natur
- 55 g gegarte Hähnchenbruststreifen
- 1 TL Tandoori-Seasoning (Art. 96338)
- 2 EL Mangopüree
- Pfeffer/ Salz

Zubereitung:

Die gegarten Hähnchenbruststreifen mit Pfeffer und Salz würzen und mit dem Tandoorigewürz und dem Mangopüree durchmengen.

Das Hüttensandwich nach hinten, leicht schräg aufschneiden und beide Seiten mit dem Frischkäse dünn bestreichen.

Den Salat auf dem Unterteil großzügig verteilen. Darauf die Tomatenscheiben drapieren. Anschließend die marinierten Hähnchenbruststreifen auf die Tomaten legen und ganz leicht andrücken.

Abschließend das Brötchen-Oberteil leicht schräg nach hinten aufsetzen.

Unser Tipp:

Mit ein wenig Sambal Olek oder Chili geben Sie diesem Sandwich eine gewisse Schärfe.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

www.edna.de/rezepte

www.edna.at/rezepte

© EDNA International GmbH