

Panini mit Tandoori Chicken und Apfel



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten:

- 10 Stück Panini mit Sesam, ungeschnitten (Art. 13 oder Art. 3)
- 800 g Hähnchenbrust
- 30 g Tandoori Seasoning (Art. 96338)
- 100 g Ruccola
- 10 g Apfelgranulat (Art. 96603)
- 400 g Crème Fraiche
- 1 Msp. Koriander gemahlen (Art. 96424)

Haltbarkeit:

warmes Sandwich, zum sofortigen Verzehr bestimmt.

Wareneinsatz:

ca. 1,20 €

Zubereitung:

Die Hähnchenbrust in Streifen schneiden, mit dem Tandoorigewürz und dem Coriander würzen, anbraten und abkühlen lassen.

Das Apfelgranulat in Wasser einweichen, etwas zerkleinern und mit Pfeffer, Salz, etwas Tandoori und dem Creme Fraiche zu einer Creme verrühren (Haltbarkeit ca. 4-5 Tage).

Das Panini aufschneiden und beidseitig mit dem Aufstrich bestreichen und auf der Unterseite den Rucola und die Hähnchenbruststreifen drappieren.

Zuklappen und im Kontaktgrill bei 190 °C bis zur gewünschten Bräunung grillen.

Tipp:

Etwas Apfeldipp separat dazureichen und mit Rucolasalat auf einem Teller anrichten.

