

**EDNA**Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Fladenbrot mit Cocoshuhn und Gurkenjoghurt

Zutaten:

- 1 Stück Fladenbrot, türkische Art (Art. 514)
- 55 g Sahne-Gurkenjoghurt
- 60 g Gurkensalat
- 10 g Sprossen
- 150 g Cocos-Hähnchenbrust

Zutaten Sahne-Gurkenjoghurt:

- 25 g türkischer Joghurt, 10% Fett
- 20 g grüne Gurke geraspelt
- Pfeffer, Salz
- 15 g Zwiebelwürfel

Zutaten Gurkensalat:

- 1/4 Stück grüne Gurke
- 5 ml Apfelessig
- 10 ml Sesamöl
- 15 g Zwiebelwürfel
- Pfeffer, Salz
- 1 Prise Zucker

Zubereitung:

Das Fladenbrot gemäß der Backanleitung backen, auskühlen lassen und der Länge nach aufschneiden.

Alle Zutaten für den Sahne-Gurkenjoghurt miteinander vermengen und abschmecken. Beide Brötchenseiten mit dem Gurkenjoghurt bestreichen und die in Tranchen geschnittene Hähnchenbrust im Kreis auf das Fladenbrot fächern.

In dem so entstandenen Hohlraum den Gurkensalat hineindrehen (wie eine Gabel voll Spagetti).

Als Dekoration einen Esslöffel Sprossen darauf verteilen und das Fladenbrot zuklappen.

Zubereitung Gurkensalat:

Die Gurke der Länge nach solange herunterschälen bis nur noch das Kerngehäuse übrig bleibt. Die so entstandenen Gurkennudeln mit den restlichen Zutaten zu einem Salat marinieren und ca. 1 Std. ziehen lassen.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

www.edna.de/rezpte

www.edna.at/rezpte



Fladenbrot mit Cocoshuhn und Gurkenjoghurt

Zutaten Cocos-Hähnchen:

- 150 g Hähnchenbrust
- 15 g Cocosraspeln
- 1 Eigelb
- Pfeffer, Salz
- 15 ml Öl

Zubereitung Cocos-Hähnchen:

Die Hähnchenbrust würzen und im heißen Öl von beiden Seiten anbraten. Mit Eigelb bestreichen und mit den Cocosraspeln bestreuen.

Im Backofen bei 160°C ca. 7 Minuten die Hähnchenbrust garen.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter: