

TIPP: Anstatt Spinat, passt auch Blatt- oder Feldsalat super dazu.

Exotic Sandwich mit Hähnchenbrust, Granatapfel und Mango

Für 10 Sandwiches:

.....
10 Farmerbrötchen, Art. 708
600 g Hähnchenfilet
600 g Babyspinat
80 g Karottensalat
80 g Mangospalten
80 g Granatapfel, Kerne
80 g Kokoschips
200 g Doppelrahmfrischkäse
5 TL mittelscharfer Senf
2 ½ TL Curry

- 1 Die Brötchen ohne Auftauen im vorgeheizten Ofen bei 200–220 °C für 12–15 Minuten mit Beschwadung backen.
- 2 Währenddessen die Hähnchenfilets in dünne Scheiben schneiden und nach Belieben würzen. Anschließend etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hähnchenstreifen von beiden Seiten anbraten.
- 3 Den Spinat waschen und gut abtropfen lassen. Karotten waschen, schälen und in Stifte hobeln. Die Mango schälen und in Spalten schneiden. Die Granatapfelkerne unter fließendem Wasser herauslösen.
- 4 Den Frischkäse mit Senf und Curry zu einem Dip vermischen. Die Brötchen jeweils in zwei Hälften zerteilen und mit dem Dip bestreichen. Nun noch mit den restlichen Zutaten belegen, Deckel aufsetzen und servieren.