



Superfix V2: Knuspriges Bio-Hähnchensandwich

mit Guacamole und Tomatensalsa



ca. 20min



2 Personen

Dieses Sandwich ist prall gefüllt mit gebratenem Bio-Hähnchenfleisch, köstlich-cremiger Guacamole, würzigem Rucola und einer frischen Tomatensalsa. Die Baguettebrötchen sind richtig schön knusprig, weil sie vor dem Befüllen noch kurz im Ofen aufgebacken werden. Lasst es euch schmecken!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Bio-Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 2 Baguettebrötchen ¹
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Becher Guacamole
- 50g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- 1 EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 862kcal, Fett 33.6g, Kohlenhydrate 81.9g, Eiweiß 61.7g



1. Fleisch würzen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Das **Fleisch** trocken tupfen und rundum mit 2EL Olivenöl und der **½ der Gewürzmischung** einreiben.



2. Fleisch braten

Das **Fleisch** in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze 3-4Min. anbraten. Dann wenden und weitere 2-3Min. braten, bis das **Fleisch** durch ist. Die **Brötchen** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech 4-6Min. im Ofen knusprig aufbacken.



3. Zitrone vorbereiten

Die **Zitronenschale** fein abreiben, dann die **Zitrone** in Spalten schneiden.



4. Salsa zubereiten

Die **Tomaten** in kleine Würfel schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Tomaten** und die **½ der Zwiebeln oder nach Geschmack mehr** mit der **restlichen Gewürzmischung**, 1EL Ketchup und **1TL Zitronenschale** vermengen und die **Salsa** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Brötchen belegen

Das **Fleisch** in dicke Scheiben schneiden. Die **Brötchen** aufschneiden, mit der **Guacamole** bestreichen und mit etwas **Rucola**, dem **Fleisch** und einem Klecks **Salsa** belegen. Nach Belieben mit etwas **Zitronensaft** beträufeln.



6. Salat zubereiten

Den **übrigen Rucola** mit der **restlichen Salsa** vermengen und den **Salat** mit 1TL Olivenöl, der **übrigen Zitronenschale** sowie Salz und Pfeffer nach Geschmack verfeinern. Die **Hähnchensandwiches** mit dem **Salat** und den **Zitronenspalten** servieren.