



Saftiges Clubsandwich

mit Wedges und Schmanddip



30-40Min.



2 Personen

Goldbrauner Toast belegt mit herzhafter Hähnchenbrust und krossem Bacon, dazu noch etwas Grünes und ein paar saftige Tomaten und fertig ist der amerikanische Sandwich-Klassiker. Dazu backen wir knusprige Kartoffel-Wedges mit Schmandcreme. Dig in and enjoy!

Was du von uns bekommst

- 2 Tomaten
- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 Packung Romanasalat
- 1 Becher Schmand ⁷
- 1 Packung Baconscheiben
- 1 Päckchen Mayonnaise ^{3,10}
- 1 Packung Sandwichtoast in Scheiben ^{1,6,7}
- 1 Maishähnchenbrust ohne Haut aus französischer Freilandhaltung

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen mit Umluftfunktion
- Backpapier
- große Pfanne

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 975.0kcal, Fett 43.6g, Eiweiß 42.5g, Kohlenhydrate 97.8g



1. Wedges zubereiten

Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. **Kartoffeln** in ca. 2cm dicke Spalten schneiden. **Kartoffeln** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Öl, Prise Salz und Pfeffer vermengen, auf eine Seite des Bleches schieben, damit noch Platz für das Fleisch ist. Für ca. 20-30Min. im Ofen goldbraun backen, dabei nach Hälfte der Zeit einmal wenden.



4. Salat vorbereiten

Inzwischen Hälfte vom **Salat** in feine Streifen schneiden und in einer Schüssel mit der **Mayonnaise** und 1EL Schmand vermischen, salzen und pfeffern. Restlicher Salat wird nicht benötigt, kann aber als Beilage dazu gereicht werden. Dafür übrigen Salat mit 2EL Öl, 1EL Essig, Salz und Pfeffer vermengen. Die **Tomaten** in möglichst dünne Scheiben schneiden.



2. Hähnchen zubereiten

Inzwischen in einer großen Pfanne 1EL Öl mittelhoch erhitzen. Darin die **Hähnchenbrust** ca. 1-2Min. von jeder Seite goldbraun anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit auf das Blech der Kartoffeln geben, aber nur 10-15Min. garen, bis die Hähnchenbrust gar ist. Dann aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.



5. Schmandcreme zubereiten

Den **Schmand** in einer Schüssel mit Salz und Pfeffer abschmecken. 6 Scheiben **Brot** tosten. Wer keinen Toaster hat, kann das **Brot** wahlweise im Backofen oder in einer Pfanne ohne Öl tosten.



3. Bacon zubereiten

Inzwischen in der Fleischpfanne die **Baconscheiben** bei mittlerer Hitze ca. 2-3Min. kross braten. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Stück Küchenkrepp abtropfen lassen.



6. Sandwich bauen

Die **Hähnchenbrust** in schräge, dünne Scheiben schneiden. Jeweils 3 Scheiben **Brot** zu einem Sandwich bauen, dabei das Brot mit etwas **Schmandcreme** bestreichen, mit **Salat**, **Tomate**, **Bacon** und **Hähnchen** belegen. Sandwiches am besten mit Holzspießen fixieren. Mit den **Wedges** und der restlichen **Schmandcreme** zusammen anrichten.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [Instagram](https://www.instagram.com/marleyspoon) [Facebook](https://www.facebook.com/marleyspoon) [YouTube](https://www.youtube.com/marleyspoon) [TikTok](https://www.tiktok.com/marleyspoon) [Pinterest](https://www.pinterest.com/marleyspoon) **#marleyspooning**