



Sandwich mit Teriyaki-Hähnchencurry

dazu würziger Miso-Gurken-Salat



ca. 20min



2 Portionen

Heute genießt du die Vielfalt Asiens in jedem Bissen! Unser Sandwich mit Teriyaki-Hähnchencurry und überbackenem Käse entführt dich auf eine kulinarische Reise mit exotischen Aromen, die du so schnell nicht vergessen wirst. Als Beilage gibt es einen Miso-Gurken-Salat, indem sich auch Lauchzwiebeln verstecken. Perfekt für jede Jahreszeit und schnell zubereitet, da du das Curry nur kurz aufwärmen musst.

Was du von uns bekommst

- 1 Gurke
- 1 Lauchzwiebel
- 25g Misopaste ^{2,5}
- 2 Baguettebrötchen ²
- 1 Pck. Teriyaki-Hähnchencurry ^{1,2,4,5}
- 100g junger Gouda, gerieben ³

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Sieb

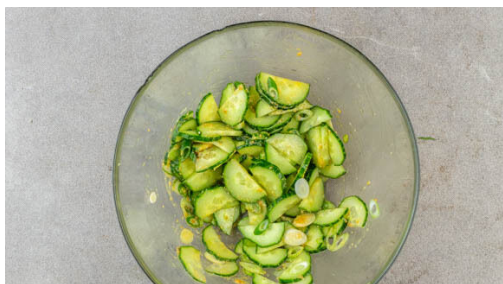
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Sellerie (1), Gluten (2), Milch (3), Sesamsamen (4), Sojabohnen (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 904kcal, Fett 32.8g, Kohlenhydrate 115.0g, Eiweiß 41.3g



1. Salat zubereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Gurke** längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden, dann mit je 1 kräftigen Prise Salz und Zucker vermischen. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Die **Misopaste** mit je 1 EL Olivenöl und Essig zu einem **Dressing** verrühren. Die **Gurken** in ein Sieb abgießen und mit den **Lauchzwiebeln** und dem **Dressing** vermengen.



2. Hähnchencurry erwärmen

Die **Brötchen** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und in 4–5 Min. im Ofen goldbraun aufbacken. Inzwischen das **Hähnchencurry** in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze 4–5 Min. erwärmen, bis das **Curry** vollständig durchgerhitzt ist.



3. Sandwiches grillen

Die Ofentemperatur auf 250°C erhöhen und die Grillfunktion zuschalten oder auf Ober-/Unterhitze umstellen. Die **Brötchen** aufschneiden und mit dem **Curry** belegen. Mit dem **Käse** bestreuen und im oberen Drittel des Ofens 2–4 Min. grillen, bis der **Käse** goldbraun zerlaufen ist. Die **Sandwiches** mit dem **Miso-Gurken-Salat** anrichten und servieren.

Rating

4. Jetzt bewerten!

Dein Feedback ist wichtig, denn es hilft uns, unsere Rezepte und unser Angebot zu verbessern und mehr von dem zu liefern, was du liebst. Also sei nicht schüchtern – bewerte jedes Rezept, das du aus unserem Menü ausprobiert hast!

Empfehlung

5. Hat es dir geschmeckt?

Großzügigkeit ist eine tolle Sache und gutes Essen will geteilt werden! Schicke deinen Freunden ein köstliches Geschenk und lade sie über deinen Account zu Marley Spoon ein – sie erhalten dann ein besonderes Willkommensangebot und du bekommst von uns eine kleine Belohnung, wenn sich deine Freunde über deine Einladung anmelden!



6. Ein Extra gefällig?

Kennst du schon die köstlichen Leckereien aus unserem Markt? Dort findest du erfrischende **Getränke auf Mate-Basis**, feine Brownies oder Zutaten für einen bunten Beilagensalat. So machst du deine nächste Mahlzeit zu etwas ganz Besonderem!

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**