



Sandwich mit Teriyaki-Hähnchencurry

dazu würziger Miso-Gurken-Salat



ca. 20min



4 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.

- 1 große Gurke
- 2 Lauchzwiebeln
- 50g Misopaste ^{2,5}
- 4 Baguettebrötchen ²
- 2 Pck. Teriyaki-Hähnchencurry
1,2,4,5
- 200g junger Gouda, gerieben ³

- Salz
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

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

Energie 900kcal, Fett 32.7g,
Kohlenhydrate 114.1g, Eiweiß 41.1g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Gurke** längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden, dann mit je ½TL Salz und Zucker vermischen. Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. Die **Misopaste** mit je 2EL Olivenöl und Essig zu einem **Dressing** verrühren. Die **Gurken** in ein Sieb abgießen und mit den **Lauchzwiebeln** und dem **Dressing** vermengen.



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!



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



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!



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 2-4Min. grillen, bis der **Käse** goldbraun zerlaufen ist. Die **Sandwiches** mit dem **Miso-Gurken-Salat** anrichten und servieren.



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!

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(3342c215b2a8b663596a81468d5dc314_img.jpg\)](#) [!\[\]\(5e22d44aef1f9548ca8274cbfb388e9d_img.jpg\)](#) [!\[\]\(b011182daf5a0527ed818f91dc4cf8f7_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**