



Sandwich mit Teriyaki-Hähnchencurry

dazu würziger Miso-Gurken-Salat



ca. 20min



3-4 Personen

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 Packungen Teriyaki-Hähnchencurry ^{1,2,4,5}
- 200g junger Gouda, gerieben ³

- Salz
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

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

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

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 **Lauchzwiebel** 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.



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 durchgerhitzt ist.



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.

Rating

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

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!



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. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) #marleyspooning