



## Pulled Chicken Sandwich

mit Romanasalat in Käsedressing



ca. 20min



2 Portionen

Sandwich mit Toastbrot? Ach nö! Und mit Burgerbrötchen? Ja? Das haben wir uns auch gedacht. Deswegen haben wir dieses grandiose Sandwich mit saftig-zartem Pulled Chicken, frischem Romanasalat, Tomaten und knusprig-deftigen Röstzwiebeln zwischen fluffigen Brötchenhälften kreiert. Und mit dem cremigen Käsedressing landet die fixe Sandwich-Salat-Sause eindeutig in der Königsklasse. Schneller Genuss auf höchstem Niveau!

## Was du von uns bekommst

- 2 Tomaten
- 1 Pck. Romanasalat
- 1 Stückchen Hartkäse <sup>1,3</sup>
- 200g Pulled Chicken <sup>1,2,4,5</sup>
- 2 Burgerbrötchen <sup>2</sup>
- 1 Pck. Röstzwiebeln <sup>2</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 1EL Mayonnaise <sup>1</sup>
- Salz und Pfeffer
- Essig

## Küchenutensilien

- Toaster
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe

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

### Kochtipp

Zum Schneiden der Tomaten am besten ein gezacktes Messer verwenden.

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 542kcal, Fett 23.6g,  
Kohlenhydrate 56.2g, Eiweiß 28.6g



### 1. Gemüse schneiden

Die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden. Den **Salat** vom Strunk befreien und in einzelne Blätter zerteilen, größere Blätter halbieren.



### 4. Brötchen rösten

Die **Brötchen** halbieren und im Toaster bis zur gewünschten Bräunung rösten.



### 2. Dressing zubereiten

Den **Käse** fein reiben und mit 1EL Mayonnaise, 1TL hellem Essig und je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren.



### 5. Fertigstellen & servieren

Die **Brötchen** nach Belieben mit etwas **Salat**, dem **Fleisch**, den **Tomaten** und den **Röstzwiebeln** belegen. Den **restlichen Salat**, die **restlichen Tomaten** und die **restlichen Röstzwiebeln** mit dem **Dressing** vermengen und zu den **Sandwiches** servieren.



### 3. Fleisch erwärmen

Das **Fleisch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 2EL heißem Wasser bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 2Min. erwärmen. Ggf. mehr Wasser zugeben, falls das **Fleisch** trocken wird.



### 6. Käse gefällig?

Wenn du es noch ein bisschen herzhafter magst, spendiere dem Fleisch ein bisschen Gouda, Edamer oder einen anderen schmelzfähigen Käse deiner Wahl: Einfach beim Erwärmen über das Fleisch geben und in schönster Cremigkeit aufgehen lassen.