



Pulled Chicken Sandwich

mit Romanasalat in Käsedressing



ca. 20min



4 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

- 4 Tomaten
- 2 Pck. Romanasalat
- 2 Stückchen Hartkäse ^{1,3}
- 400g Pulled Chicken ^{1,2,4,5}
- 4 Burgerbrötchen ²
- 2 Pck. Röstzwiebeln ²

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise ¹
- Salz und Pfeffer
- Essig

Küchenutensilien

- Toaster
- große 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.



2. Dressing zubereiten

Den **Käse** fein reiben und mit 2EL Mayonnaise, 2TL hellem Essig und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren.



3. Fleisch erwärmen

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 4EL heißem Wasser bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 2Min. erwärmen. Ggf. mehr Wasser zugeben, falls das **Fleisch** trocken wird.



4. Brötchen rösten

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



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.



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.