



Hähnchensandwich mit Paprika

dazu Sellerie-Spinat-Salat mit Mohndressing



20-30min



3-4 Personen

Heute gibt es ein saftiges Hähnchensandwich, für das sich unsere Köchin Elisabeth von der osteuropäischen Küche hat inspirieren lassen. Das ungarische „csirkepaprikás“, ein Hähnchengericht mit Paprika, das traditionell mit einer cremigen Sauce auf Basis einer Mehlschwitze zubereitet wird, schmeckt in ihrer zeitgemäßen, gesünderen Variante mindestens genauso lecker! Eine echte Entdeckung!

- 2 rote Paprika
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Brioche-Burgerbrötchen ^{1,3,7}
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürstchen
- 2 Becher Joghurt ⁷
- 2 Päckchen Senf ¹⁰
- 2 Stangensellerie ⁹
- 1 Packung Babyspinat
- 1 Päckchen Blaumohn
- 1 Packung Kapern

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- Backofen
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne mit Deckel
- Messbecher

Allergene
Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sellerie (9), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 703kcal, Fett 26.4g,
Kohlenhydrate 66.3g, Eiweiß 45.6g



4. Dip anrühren

2. Gemüse braten

5. Salat zubereiten

3. Fleisch garen

6. Sandwiches belegen

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(d3102649f02e825ddb76dc3de0190154_img.jpg\)](#) [!\[\]\(55ca3a38dbb940110628e54e3ea7505d_img.jpg\)](#) [!\[\]\(1ad7b9dfa1e10e48660df5dd18a1b20c_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**