



## Saftiges Hähnchensandwich

mit Ketjap-Manis-Sauce und Paprika



20-30min



2 Personen

Suriname ist das kleinste unabhängige Land Südamerikas und gehörte bis 1975 zu den Niederlanden. Die typische Landesküche weist kreolische Einflüsse auf, ist aber auch von der indischen, indonesischen und chinesischen Küche geprägt. Eine aromatische Geschmackswelt, die du heute mit diesen leckeren Sandwiches kennenlernst, für die das zarte Hähnchen in einer typisch surinamischen, süßlich-scharfen Sauce gegart wird.



- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 rote Paprika
- 1 Minigurke
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Romanasalat
- 1 rote Peperoni
- 2 Baguettebrötchen <sup>1</sup>
- 1 Packung Ketjap Manis <sup>6</sup>
- 2 Päckchen Tomatenketchup

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Backblech
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Sieb

Gluten (1), Sojabohnen (6). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 822kcal, Fett 27.4g,  
Kohlenhydrate 95.7g, Eiweiß 44.4g



Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und halbieren. In einem mittelgroßen Topf mit kaltem Wasser bedecken. Das Wasser zum Kochen bringen und das **Hähnchen** bei mittlerer Hitze 10-15Min. kochen, bis das **Fleisch** gar ist. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



Die **Zwiebeln**, den **Knoblauch** und die **Peperoni** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Die Hitze reduzieren und den **Ketjap Manis**, den **Tomatenketchup** und 1TL Zucker unterrühren. Bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen. **Tipp:** Wenn Kinder mitessen, die **Peperoni** weglassen und später nur das eigene **Sandwich** garnieren.



Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Gurke** in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Den **Salat** in breite Streifen schneiden. Die **Peperoni** längs halbieren und ca. **1/3 oder mehr** fein hacken. **Tipp:** Für weniger Schärfe die Kerne entfernen.



Die **Hähnchenstreifen** in die **Sauce** geben und 2-3Min. erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus 1-2EL Olivenöl, 1-2TL Essig sowie je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker ein **Dressing** anrühren und mit der **Paprika**, den **Gurken** und dem **Salat** vermengen.



Das **Fleisch** mit zwei Gabeln in feine Streifen zerpupfen. Währenddessen die **Brötchen** im Ofen 5-7Min. goldbraun aufbacken, dann aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.



Die **Brötchen** aufschneiden und nach Geschmack mit dem **Paprika-Gurken-Salat**, dem **Hähnchen** und der **Sauce** belegen. Ggf. mit **Peperoni** garnieren und servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    #marleyspooning