



## Knuspriges Hähnchensandwich

mit Guacamole und Tomatensalsa



ca. 20min



4 Portionen

Dieses Sandwich ist prall gefüllt mit saftig gebratenem Hähnchenfleisch, cremiger Guacamole, würzigem Rucola und frischer Tomatensalsa. Die Baguettebrötchen werden zunächst von außen auf dem Toaster kurz angeknuspert und anschließend mit ihren Schnittflächen im aromatischen Bratfett des Hähnchens goldbraun angeröstet. Lass es dir schmecken!

## Was du von uns bekommst

- 2 Hähnchenbrustfilets
- 1 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 4 Baguettebrötchen<sup>1</sup>
- 1 unbehandelte Zitrone
- 3 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 2 Pck. Guacamole
- 200g Rucola

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Toaster
- große Pfanne
- Küchenreibe

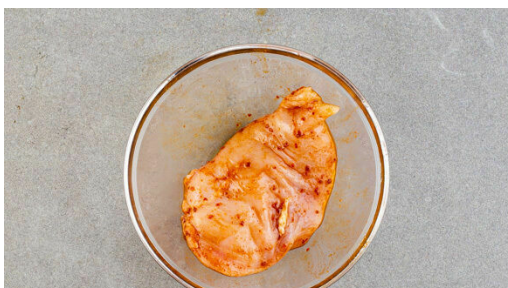
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 711kcal, Fett 25.4g, Kohlenhydrate 76.7g, Eiweiß 41.9g



### 1. Fleisch würzen

Das **Fleisch** trocken tupfen und rundum mit 2EL Olivenöl und der **½ der Gewürzmischung** einreiben.



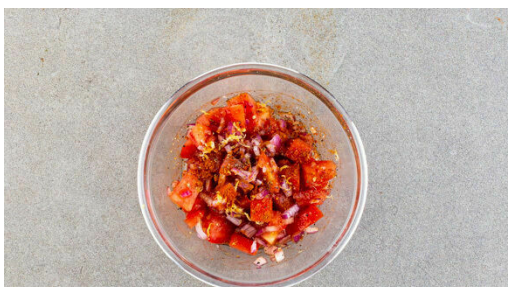
### 2. Fleisch braten

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze 3-4Min. anbraten. Dann wenden und weitere 2-3Min. braten, bis das **Fleisch** durch ist. Währenddessen die Außenseiten der **Brötchen** auf einem Toaster knusprig toasten, anschließend aufschneiden. Das fertig gegarte **Fleisch** aus der Pfanne nehmen und die **Schnittflächen der Brötchen** im Bratfett ca. 2Min. anrösten.



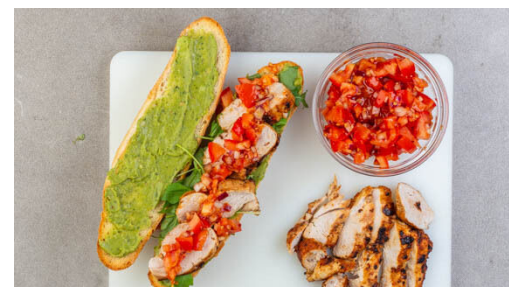
### 3. Zitrone vorbereiten

Die **Zitronenschale** fein abreiben, dann die **Zitrone** in Spalten schneiden.



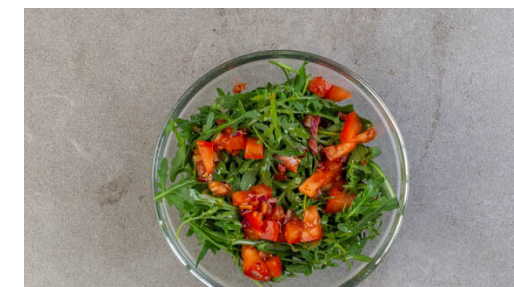
### 4. Salsa zubereiten

Die **Tomaten** in kleine Würfel schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Tomaten** und die **½ der Zwiebeln oder nach Geschmack mehr** mit der **restlichen Gewürzmischung**, 2EL Ketchup und **1TL Zitronenschale** vermengen und die **Salsa** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 5. Brötchen belegen

Das **Fleisch** in dicke Scheiben schneiden. Die **Brötchen** mit der **Guacamole** bestreichen und mit etwas **Rucola**, dem **Fleisch** und einem Klecks **Salsa** belegen. Nach Belieben mit etwas **Zitronensaft** beträufeln.



### 6. Salat zubereiten

Den **übrigen Rucola** mit der **restlichen Salsa** vermengen und den **Salat** mit 1EL Olivenöl, der **übrigen Zitronenschale** sowie Salz und Pfeffer nach Geschmack verfeinern. Die **Hähnchensandwiches** mit dem **Salat** und den **Zitronenspalten** servieren.