



## Hähnchensandwich Caesar-Style

mit Gemüsepommes und Mayonnaise



20-30min



3-4 Personen

Wer schwärmt nicht für den guten Caesar? Wir tun es auf jeden Fall, und deshalb hat sich unsere Köchin Martina mal wieder eine neue Variante einfallen lassen: Der Salat wurde befördert, und zwar vom Teller ins Brötchen. Das saftige Hähnchen und die cremig-aromatische Käsesauce hat er natürlich mitgenommen, Pastinaken- und Karottenpommes erklimmen ebenfalls die kulinarische Karriereleiter. Wir sehen uns in der Chefetage!



## Was du von uns bekommst

- 3 Karotten
- 3 Pastinaken
- 3 Stück italienischer Hartkäse<sup>7</sup>
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Päckchen Mayonnaise<sup>3,10</sup>
- 1 Päckchen körniger Senf<sup>10</sup>
- 1 Packung Romanasalat
- 4 Baguettebrötchen<sup>1</sup>
- 2 Packungen Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen Cajun-Gewürzmischung<sup>10</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Grillpfanne oder Pfanne
- Küchenreibe
- Fleischklopfer
- Frischhaltefolie

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

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 848kcal, Fett 33.4g, Kohlenhydrate 82.7g, Eiweiß 47.0g



### 1. Gemüse rösten

Den Backofen auf 220°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Karotten** und die **Pastinaken** ggf. schälen und in fingerdicke, pommestartige Stifte scheiden. Das **Gemüse** auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen mit je 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz vermengen und 20-25Min. im Ofen rösten, bis das **Gemüse** goldbraun und gar ist.



### 4. Brötchen aufbacken

Die **Brötchen** während der letzten ca. 5Min. der Garzeit mit zum **Gemüse** auf die Bleche legen und aufbacken. Das **Gemüse** während der letzten 2-3Min. mit dem **restlichen geriebenen Käse** bestreuen und zu Ende backen.



### 2. Dressing zubereiten

Ca. **3/4 des Käses** fein reiben, den **restlichen Käse** in dünne Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und halbieren, **eine Hälfte** fein würfeln und mit der **1/2 der Mayonnaise**, dem **Senf**, der **1/2 des geriebenen Käses** und 3-4EL Wasser verrühren. Das **Dressing** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **übrigen Knoblauch** aufbewahren.



### 5. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen und zwischen Frischhaltefolie mit einem Fleischklopfer oder einer schweren Pfanne ca. 1cm dünn plattieren. 2EL Olivenöl mit der **Gewürzmischung**, bis zu 1/2TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer verrühren. Das **Fleisch** rundum mit dem **Würzöl** einreiben und in einer Grillpfanne oder normalen Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 4-5Min. goldbraun anbraten.



### 3. Salat schneiden

Den **Salat** in dünne Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen.



### 6. Salat fertigstellen

Den **Salat** mit ca. **2/3 des Dressings** vermengen. Das **Fleisch** in Tranchen schneiden. Die **Brötchen** aufschneiden und die Schnittflächen mit der **übrigen Knoblauchhälfte** einreiben, dann mit dem **restlichen Dressing** bestreichen, mit etwas **Salat**, dem **Fleisch** und den **Käsescheiben** belegen. Mit den **Gemüsepommes**, dem **restlichen Salat** und der **Mayonnaise** servieren.