



Pulled Chicken Sandwich

mit Vollkornbaguette und Käsedressing



ca. 20min



1 Portion

Sandwich mit Toastbrot? Ach nö! Und mit Vollkornbaguette? Ja? Das haben wir uns auch gedacht. Deswegen haben wir dieses grandiose Sandwich mit saftig-zartem Pulled Chicken, frischem Babyspinat, Tomate und knusprig-deftigen Röstzwiebeln zwischen kernigen 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

- 1 Pck. Hartkäse, gehobelt ³
- 1 Tomate
- 1 Vollkornbaguettebrötchen ^{2,5}
- 200g Pulled Chicken ^{1,2,4,6}
- 50g Babyspinat (ungewaschen)
- 1 Pck. Röstzwiebeln ²

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Mayonnaise ¹
- Salz und Pfeffer
- Essig

Küchenutensilien

- Airfryer
- mittelgroße Pfanne

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

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Senf (4), Sesamsamen (5), Sojabohnen (6). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 766kcal, Fett 31.4g, Kohlenhydrate 83.5g, Eiweiß 36.7g



1. Dressing zubereiten

Den **Käse** fein hacken und mit 1EL Mayonnaise und 1TL hellem Essig verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Tomate schneiden

Die **Tomate** in dünne Scheiben schneiden.



3. Brötchen aufbacken

Das **Brötchen** im Airfryer bei 180°C in 4-5Min. goldbraun und knusprig aufbacken.



4. Fleisch erwärmen

Die **½ des Pulled Chickens** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1-2EL heißem Wasser bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren in ca. 2Min. vollständig erwärmen. Ggf. mehr Wasser zugeben, falls das **Fleisch** dabei zu trocken wird. Das **übrige Pulled Chicken** wird für dieses Rezept nicht benötigt.



5. Salat mischen

Etwas **Spinat** und **3 Tomatenscheiben** für das **Sandwich** beiseitelegen, den **übrigen Spinat** und die **restlichen Tomatenscheiben** mit dem **Dressing** vermengen.



6. Sandwich fertigstellen

Das **Brötchen** aufschneiden und mit dem aufbewahrten **Spinat**, den **Tomatenscheiben**, dem **Pulled Chicken** und der **½ der Röstzwiebeln** belegen. Das **Sandwich** mit dem **Spinatsalat** servieren.