



Knusprige Tartines mit Hähnchen

und pikanter Ananas, dazu Koriandermayo



ca. 25min



2 Personen

Tartines, das sind üppig belegte Brote, die zuvor in Öl geröstet wurden. Alternativ wird auch Blätter- oder Pizzateig genutzt, der dann zugeschnitten und vorgebacken wird. So machen wir's auch heute und toppen alles mit zartem Hähnchenbrustfilet, knackiger Karotte, frischer Zucchini, feinen Lauchzwiebeln und süßer Ananas in einer pikanten Chilisauce. Etwas Koriandermayo oben drauf und fertig ist dein neues Leibgericht!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Dose Ananas
- 1 Päckchen Sriracha-Sauce
- 1 Packung Pizzateig¹
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Karotte
- 1 Zucchini
- 1 Lauchzwiebel
- 10g Koriander
- 2 Päckchen Mayonnaise^{3,10}

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- kleiner Topf mit Deckel
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 935kcal, Fett 30.1g, Kohlenhydrate 111.7g, Eiweiß 44.4g



1. Ananas würzen

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. In einem kleinen Topf ausreichend Wasser für das **Fleisch** zum Kochen bringen. Die **Ananas** in ein Sieb abgießen, dabei den **Saft** auffangen. Die **Ananasstücke** fein hacken und mit der **Sriracha-Sauce**, 1TL Essig und 1 Prise Salz vermengen.



4. Gemüse vorbereiten

Inzwischen die **Karotte** ggf. schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln. Die **Zucchini** ebenfalls grob reiben. Die **Lauchzwiebel** in dünne Ringe schneiden und mit den **Karotten**, den **Zucchini**, 1-2TL Essig und 1 kräftigen Prise Salz mischen.



2. Teig backen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und quer halbieren. Die **Teigstücke** etwas auseinander schieben, sodass sie sich nicht berühren, und mit einer Gabel mehrfach einstechen. Anschließend im Ofen auf der untersten Schiene ca. 12Min. goldbraun und knusprig backen.



5. Koriandermayo zubereiten

Den **Koriander** samt **Stängeln** grob schneiden. Die **1/2 des grob geschnittenen Korianders** fein schneiden und mit der **Mayonnaise** und **1EL Ananassaft** verrühren.



3. Fleisch garen

Das **Fleisch** trocken tupfen und der Länge nach halbieren. Den **Knoblauch** schälen und mit der flachen Seite eines großen Messers anquetschen. Das **Fleisch** und den **Knoblauch** mit 1/2TL Salz in das kochende Wasser geben und abgedeckt bei mittlerer Hitze 7-8Min. garen.



6. Fleisch schneiden

Das **Fleisch** in ein Sieb abgießen, in dünne Scheiben schneiden und auf dem **Teig** verteilen. Dann das **Karotten-Zucchini-Gemüse** und die pikante **Ananas** nach Belieben darauf anrichten. Die **Tartines** mit dem **Koriandermayo** beträufeln, mit dem **restlichen Koriander** garnieren und servieren.