



## 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!

- 1 Pck. Hartkäse, gehobelt <sup>3</sup>
- 1 Tomate
- 1 Vollkornbaguettebrötchen <sup>2,5</sup>
- 200g Pulled Chicken <sup>1,2,4,6</sup>
- 50g Babyspinat (ungewaschen)
- 1 Pck. Röstzwiebeln <sup>2</sup>

- 1EL Mayonnaise 1
- Salz und Pfeffer
- Essig

- Airfryer
- mittelgroße Pfanne

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

Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3), **Senf** (4), **Sesamsamen** (5), **Sojabohnen** (6).

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



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



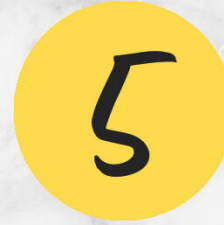
Die **Tomate** in dünne Scheiben schneiden.



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



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.



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



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.