MARLEY SPOON

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

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.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**