



Hähnchenbaguette mit Cheddar

und BBQ-Bacon-Zwiebeln



ca. 25min



3-4 Personen

Wir geben zu, einen Schönheitswettbewerb würde unser Sandwich wahrscheinlich nicht gewinnen, da haben wir schon künstlerischer gekocht, aber den Superlecker-ausseh-Preis, ja, den dürfte es locker einstreichen. Denn wer könnte schon dieser Offenbarung von geschmolzenem Käse auf saftigem Hähnchen mit würzig-deftigem Zwiebel-Bacon-Mix und ein bisschen feuerroter Chili widerstehen? Wir nicht. Salat dazu, genießen, glücklich sein.

Was du von uns bekommst

- 3 Zwiebeln
- 1 rote Jalapeño-Chilischote
- 4 Baguettebrötchen ¹
- 2 Packungen gewürfelte Hähnchenbrust
- 2 Packungen Baconstreifen
- 3 Päckchen BBQ-Sauce ^{9,10}
- 2 Packungen Cheddar ⁷
- 2 Packungen gemischter Salat

Was du zu Hause benötigst

- 3-4EL Mayonnaise ³
- Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sellerie (9), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1179kcal, Fett 64.6g, Kohlenhydrate 77.4g, Eiweiß 69.2g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Chilischote** längs halbieren und in hauchdünne Streifen schneiden. **Tipp:** Für weniger Schärfe die Kerne entfernen.



2. Brötchen aufbacken

Die **Brötchen** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech 6-8Min. im Ofen aufbacken, bis sie leicht gebräunt und knusprig sind.



3. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen und in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze 4-5Min. goldbraun anbraten. Mit 1/2TL Salz und 2 kräftigen Prisen Pfeffer würzen und auf einem Teller abgedeckt warm halten. Die Pfanne aufbewahren.



4. Bacon und Zwiebeln braten

Den **Bacon** in derselben Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 2Min. anbraten, bis er leicht knusprig ist. Dann die **Zwiebeln** dazugeben und weitere 3-4Min. braten, bis sie leicht gebräunt sind. Die **Sauce** einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pfanne vom Herd nehmen.



5. Brötchen belegen

Die **Brötchen** aufschneiden und die **unteren Hälften** nach Belieben mit dem **Fleisch**, dem **Käse** und den **BBQ-Bacon-Zwiebeln** belegen. Nach Geschmack ein paar **Chilistreifen** darüberstreuen und mit den **oberen Hälften** zudecken. Die **belegten Brötchen** 3-5Min. im Ofen backen, bis der **Käse** zerlaufen ist.



6. Dressing anrühren

Je 2-3EL Olivenöl und Essig mit 3-4EL Mayonnaise verrühren und das **Dressing** mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den **Salat** mit dem **Dressing** vermengen und mit den **Hähnchenbaguettes** servieren.