



Sandwich mit geräuchertem Hähnchen

dazu gebackene Süßkartoffeln mit Ahornsirup



ca. 35min



3-4 Personen

Dieses offene Sandwich schreibt Geschichte, zumindest in deinen Koch-Memoiren! Knuspriges Baguettebrötchen belegt mit frischer Tomate, einer neckischen Lage Goudakäse, zartem geräuchertem Hähnchenfleisch und darauf: sauer eingelegte Gurken. Gut soweit? Na, dann warte nur, bis die cremige BBQ-Sauce und noch eine schmelzende Schicht Käse ins Spiel kommen ... Und nein, das Hähnchen musst du nicht selbst räuchern, versprochen!

Was du von uns bekommst

- 2 Päckchen Ahornsirup
- 2 große Süßkartoffeln
- 1 Gurke
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Baguettebrötchen¹
- 2 Päckchen BBQ-Sauce^{9,10}
- 3 Tomaten
- 100g geriebener Gouda⁷
- 2 Packungen geräucherte Hähnchenstreifen

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise³
- 4EL Butter⁷
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- kleiner Topf

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 938kcal, Fett 32.3g, Kohlenhydrate 119.1g, Eiweiß 37.7g



1. Süßkartoffeln schneiden



2. Süßkartoffeln backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Den **Ahornsirup** mit 4EL Butter und 1TL Salz in einem kleinen Topf oder in der Mikrowelle bei niedriger Hitze schmelzen lassen. Die **Süßkartoffeln samt Schale** in 1-2cm dicke Scheiben schneiden.

Die **Süßkartoffeln** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und mit dem **Ahornsirupmix** vermengen. Die **Süßkartoffeln** ca. 10Min. im Ofen backen, dann wenden, die Hitze auf 220°C (200°C Umluft) reduzieren und die **Süßkartoffeln** erneut ca. 10Min. backen, bis sie leicht gebräunt und gar sind.



4. Sandwiches belegen



5. Sandwiches backen

Die **Brötchen** aufschneiden. Die **BBQ-Sauce** mit 4EL Mayonnaise verrühren und die **Brötchen** gleichmäßig damit bestreichen. Die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden. Die **Gurken** abgießen. Je **1EL Käse** über die **Brötchen** streuen, dann die **weißen Lauchzwiebelringe**, die **Tomaten**, das **Hähnchen** und ein paar **Gurken** darauf verteilen. Mit dem **restlichen Käse** bestreuen.

Die **Süßkartoffeln** aus dem Ofen nehmen. Die **Sandwiches** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und 3-4Min. im Ofen backen, bis der **Käse** geschmolzen ist.



3. Gurke einlegen



6. Süßkartoffeln verfeinern

Die **Süßkartoffeln** mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den **grünen Lauchzwiebelringen** bestreuen. Die **Sandwiches** und die **Süßkartoffeln** auf Teller verteilen und mit den **restlichen Gurken** servieren.