



Herhaftes Hähnchenbaguette

mit Ofenkartoffeln und cremigem Dip



30-40min



2 Personen

Ein Rezept inspiriert von der US-amerikanischen Küche: Das mit zarter Hähnchenbrust, knackigem Salat und frischen Tomaten prall gefüllte Sandwich wird dich begeistern und ist noch dazu schnell gemacht. Am längsten dauern noch die kross gebackenen Ofenkartoffeln - aber das passiert ja fast von alleine. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung festkochende Kartoffeln
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 2 Baguettebrötchen ¹
- 2 Tomaten
- 1 Eisbergsalat

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1056kcal, Fett 45.0g, Kohlenhydrate 111.7g, Eiweiß 49.0g



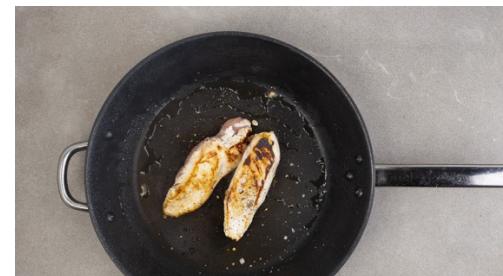
1. Kartoffeln rösten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in 1-2cm dicke Spalten schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen und im Ofen 20-30Min. goldbraun rösten. Nach der Hälfte der Zeit wenden.



4. Dip anrühren

Die **Crème fraîche** mit 2EL Mayonnaise verrühren und den **Dip** mit 1TL Essig sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Brötchen** im Ofen 2-4Min. knusprig aufbacken.



2. Fleisch anbraten

Das **Fleisch** trocken tupfen, der Länge nach halbieren und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 1-2Min. goldbraun anbraten. Mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



3. Fleisch mitgaren

Das **Fleisch** zu den **Kartoffeln** auf das Blech geben und 8-10Min. mitbacken, bis es in der Mitte durchgegart ist. Das **Fleisch** aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.



5. Salat vorbereiten

Die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden, dabei den Strunk entfernen. Die **1/2 des Salats** in feine Streifen schneiden und mit **2EL des Dips** vermengen. Den **übrigen Salat** für ein anderes Rezept aufbewahren. Das **Fleisch** schräg in dünne Scheiben schneiden.



6. Brötchen belegen

Die **Brötchen** aufschneiden, mit etwas **Dip** bestreichen und mit den **Tomaten**, dem **Salat** und den **Hähnchenscheiben** belegen. Die **Hähnchenbaguettes** mit den **Kartoffeln**, dem **restlichen Dip** und dem **übrigen Salat** anrichten und servieren.