



Herzhaftes 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!

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

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

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

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



1. Kartoffeln rösten



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

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.



3. Fleisch mitgaren

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.