



Herzhaftes Hähnchenbaguette

mit Ofenkartoffeln und cremigem Dip



30-40min



3-4 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

- 2 Packungen festkochende Kartoffeln
- 2 Packungen Hähnchenbrustfilet
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 4 Baguettebrötchen ¹
- 3 Tomaten
- 1 Eisbergsalat

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

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). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 946kcal, Fett 35.4g, Kohlenhydrate 106.7g, Eiweiß 47.1g



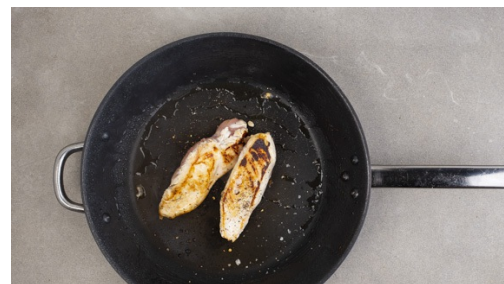
1. Kartoffeln rösten

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 2EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen 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 4EL Mayonnaise verrühren und den **Dip** mit 2TL Essig sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Brötchen** im Ofen 2–4Min. knusprig aufbacken.



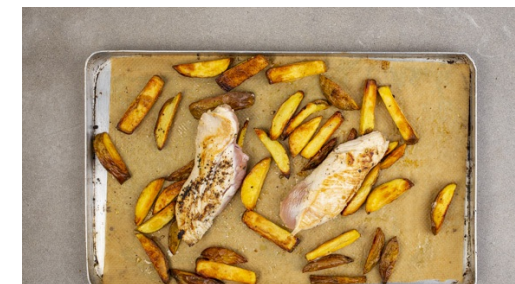
2. Fleisch anbraten

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



5. Salat vorbereiten

Die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden, dabei den Strunk entfernen. Den **Salat** in feine Streifen schneiden und mit **4EL des Dips** vermengen. Das **Fleisch** schräg in dünne Scheiben schneiden.



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.



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.