

MARLEY SPOON



Herzhaftes Hähnchen-Sandwich

mit Ofenkartoffeln und Cremedip



30-40Min.



2 Personen

Ausnahmsweise wird hier mal nicht mit Holzklötzen gebaut. Dafür werden Türme aus goldbraunem Toast, köstlicher Hähnchenbrust, Bacon, frischem Salat und Tomaten geschaffen. Dazu gibt's kross gebackene Ofenkartoffeln und Schmand. Da ist das Spiel mit dem Essen ausdrücklich erlaubt.

Was du von uns bekommst

- 2 Tomaten
- 150g Crème fraîche ⁷
- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 Packung Baconscheiben
- 1 Päckchen Mayonnaise ^{3,10}
- 1 Packung Sandwichtoast ^{1,6,7}
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Packung Romanasalat

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech und Backpapier
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- große Pfanne

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Kochtipp

Damit die Kids die Sandwiches leichter essen können, werden ihre Sandwiches aus 2 Scheiben Toasts gebaut.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 965.0kcal, Fett 49.9g, Eiweiß 43.3g, Kohlenhydrate 80.3g



1. Wedges zubereiten

Den Backofen auf 200°C Umluft oder 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die **Kartoffeln** samt Schale in ca. 2cm dicke Spalten schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1-2EL Öl, 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen und im Ofen ca. 20-30Min. goldbraun backen. Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.



4. Salat vorbereiten

Die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden. Die **Hälfte des Romanasalats** in feine Streifen schneiden und in einer Schüssel mit der **Mayonnaise** und **1EL Crème fraîche** vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den **restlichen Salat** als **Beilagensalat** mit 1-2EL Öl, 1EL Essig, Salz und Pfeffer anmachen.



2. Hähnchen zubereiten

Inzwischen in einer großen Pfanne 1EL Öl mittelhoch erhitzen. Darin das **Hähnchen** ca. 1-2Min. von jeder Seite goldbraun anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und zu den **Kartoffeln** auf das Blech geben, aber nur ca. 10-15Min. garen, bis das **Hähnchen** gar ist. Dann aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.



5. Creme zubereiten

Die **restliche Crème fraîche** in einer Schüssel mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Brot** tosten. Wer keinen Toaster hat, kann die **Toastscheiben** auch im Backofen oder in einer Pfanne ohne Öl rösten. Das **Hähnchenfleisch** in schräge, dünne Scheiben schneiden.



3. Bacon zubereiten

Währenddessen in derselben Pfanne die **Baconscheiben** bei mittlerer Hitze ca. 2-3Min. kross braten. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Stück Küchenkrepp abtropfen lassen.



6. Sandwich bauen

Nun die **Sandwiches** aus **2 mal 3 Scheiben Brot** bauen. Dafür das **Brot** mit etwas **Creme** bestreichen, mit **Tomaten, Mayonnaise-Salat, Bacon** und **Hähnchen** belegen. Die **Sandwiches** mit den **Kartoffelwedges**, der **restlichen Creme** und dem **Beilagensalat** anrichten und servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**