



Herzhaftes Hähnchenbaguette

mit Ofenkartoffeln und Cremedip



30-40Min.



2 Personen

Für dieses Rezept hat sich unser Koch Matthias von der US-amerikanischen Küche inspirieren lassen. Das mit zarter Hähnchenbrust, köstlichem Bacon, frischem Salat und Tomaten prall gefüllte Sandwich konnte uns restlos begeistern. Dazu gibt es kross gebackene Ofenkartoffeln und Schmand.

Was du von uns bekommst

- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 2 Päckchen Mayonnaise ^{3,10}
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Packung Romanasalat
- 2 Baguettebrötchen ¹
- 250g festkochende Kartoffeln
- 2 Tomaten

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

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

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 865.0kcal, Fett 44.3g, Eiweiß 37.6g, Kohlenhydrate 75.2g



1. Wedges rösten

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



4. Creme zubereiten

Die **Crème fraîche** mit der **Mayonnaise** verrühren und die **Creme** mit 1-2TL Essig sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Baguettebrötchen** im Ofen ca. 2-4Min. knusprig aufbacken.



2. Hähnchen vorbereiten

Die **Hähnchenbrust** der Länge nach halbieren und das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 1-2Min. goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.



5. Salat vorbereiten

Die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden, dabei den Strunk entfernen. Den **Romanasalat** in feine Streifen schneiden und mit **2-3EL der Creme** vermengen. Das **Fleisch** schräg in dünne Scheiben schneiden.



3. Hähnchen garen

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



6. Baguette belegen

Die **Baguettebrötchen** aufschneiden, mit etwas **Creme** bestreichen und mit **Tomaten**, **Salat** und **Hähnchen** belegen. Die **Hähnchenbaguettes** mit den **Kartoffelwedges**, der **restlichen Creme** und dem **restlichen Salat** anrichten und servieren.