

# MARLEY SPOON



## Herzhaftes Hähnchenbaguette

mit Ofenkartoffeln und Cremedip



30-40Min.



3-4 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 <sup>7</sup>
- 1 Packung Romanasalat
- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 2 Päckchen Mayonnaise <sup>3,10</sup>
- 3 Tomaten
- 4 Baguettebrötchen <sup>1</sup>

## 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 785.0kcal, Fett 33.9g, Eiweiß 35.7g, Kohlenhydrate 78.7g



**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 **3-4EL 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.