



Herzhaftes Hähnchenbaguette

mit Ofenkartoffeln und cremigem Dip



30-40min



3-4 Personen

Für dieses Rezept hat sich unser Koch Matthias von der US-amerikanischen Küche inspirieren lassen. 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

- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 2 Päckchen Mayonnaise ^{3,10}
- 4 Baguettebrötchen ¹
- 3 Tomaten
- 1 Eisbergsalat

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 714.0kcal, Fett 28.9g, Eiweiß 41.0g, Kohlenhydrate 68.5g



1. Kartoffeln rösten

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



4. Mayocreme anrühren

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



2. Fleisch anbraten

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



5. Salat vorbereiten

Die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden, dabei den Strunk entfernen. Den **Eisbergsalat** in feine Streifen schneiden und mit **3-4EL der Mayocreme** vermengen. Das **Fleisch** schräg in dünne Scheiben schneiden.



3. Fleisch mitgaren

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



6. Brötchen belegen

Die **Baguettebrötchen** aufschneiden, mit etwas **Mayocreme** bestreichen und mit den **Tomaten**, dem **Salat** und den **Hähnchenscheiben** belegen. Die **Hähnchenbaguettes** mit den **Kartoffeln**, der **restlichen Mayocreme** und dem **restlichen Salat** anrichten und servieren.