



Sandwich mit gegrilltem Huhn und Käse machen



Zutaten

- 4 schneidet Henri Willig Gouda jung auf
- 8 kasino-Sandwiches
- 250 gramm Hühnerbrust
- 1 teelöffel Paprika
- 1 teelöffel Salz
- 0.6 teelöffel schwarzer Pfeffer
- 3 esslöffel Olivenöl
- 1 glas käsedip aprikosen ras el hanout
- Kopfsalat Ihrer Wahl
- 1 In Scheiben geschnittene Tomate
- 50 gramm Mayonnaise
- 1 avocado in Scheiben geschnitten

Vorbereitung

Köstliche Sandwiches mit gegrilltem Hähnchen, leckerem Aprikosenaufstrich, Tomate, Mayo, Salat, Avocado und unserem leckerem jungen Gouda-Käse. Wahrlich eine Spitzenkombination!

Zubereitung:

Die Hähnchenbrust flach drücken und in 2 Stücke schneiden. Die Kräuter mit dem Olivenöl mischen und das Hähnchen darin wälzen. Das Hähnchen in einer Grillpfanne oder in einem Kontaktgrill grillen, bis es schön gebräunt und auf beiden Seiten gar ist.

Die Kasino-Sandwiches toasten im Toaster, Backofen oder Kontaktgrill, bis sie schön knusprig sind. Das erste Sandwich mit dem Aprikosendip bestreichen, mit etwas Salat und dann mit dem Hähnchen belegen.

Ein zweites Sandwich mit Mayo bestreichen und mit Käse, Tomaten- und Avocadospalten belegen. Mit ein wenig Salz und Pfeffer bestreuen. Legen Sie dieses Sandwich auf das erste und legen Sie das dritte Sandwich darauf.

Schneiden Sie vorsichtig diagonal, bis Sie zwei Dreiecke haben. Schneiden Sie diese Dreiecke dann wieder in 2 kleinere Dreiecke und stecken Sie einen Spieß hinein, damit sie gut zusammenhalten.

@Ellouisacooking hat diese Sandwiches für uns gemacht, und wir werden dieses Rezept auf jeden Fall selbst ausprobieren! Vielen Dank ;-)