



Sandwich mit Hähnchenschnitzel und Käse



Zutaten

- 50 Gramm geriebener Henri Willig Reiner Perfekter Kuhkäse
- 1 Scheibe Weißbrot
- 1 Hähnchenschnitzel
- 100 Gramm Kirschtomaten
- 1 Teelöffel Oregano
- 0.5 Teelöffel Knoblauchpulver
- Chiliflocken und Meersalz
- Würfel Butter
- Olivenöl

Ihr eigenes Schnitzel-Sandwich zubereiten

Das Pure Perfection Hähnchenschnitzel-Sandwich ist perfekt für ein schnelles, aber luxuriöses Mittagessen oder ein herrlich entspanntes Abendessen. Mit dem knusprigen Schnitzel, den saftigen Schmortomaten und einer reichhaltigen Schicht geriebenem Pure Perfection-Käse ist dieses Sandwich eine wahre Geschmacksexplosion. Ganz gleich, ob Sie nach einem anstrengenden Tag eine warme Mahlzeit genießen oder Ihre Mittagsgäste beeindrucken wollen, dieses Gericht ist immer ein Hit. Kombinieren Sie es mit einem frischen Salat und Sie haben eine komplette Mahlzeit, die einfach zuzubereiten ist, aber voller Geschmack steckt!

Vorbereitung

- 1: Eine Pfanne mit den Tomaten, Olivenöl, Oregano, Chiliflocken, Knoblauchpulver und Salz auf kleiner Flamme erhitzen. Die Tomaten anbraten, bis sie weich sind.
- 2: Nach ein paar Minuten eine sehr kleine Menge Wasser hinzufügen und die Tomaten schmoren lassen.
- 3: Die Schnitzel in einem Teil der Butter braten.
- 4: In einer anderen Pfanne etwas Butter zerlassen und das Brot darin auf beiden Seiten goldbraun rösten.
- 5: Belegen Sie das Sandwich mit den geschmorten Tomaten, den Schnitzeln und reiben Sie dann den Pure Perfection-Käse darüber.

Variieren Sie Geschmacksrichtungen und Beläge für das perfekte Schnitzel-Sandwich

Geben Sie etwas frisches Basilikum oder Rucola für einen frischen, pfeffrigen Biss hinzu. Für einen herzhafteren Geschmack träufeln Sie etwas Balsamico-Glasur über das Schnitzel oder lassen Sie die Tomaten extra lange schmoren, um einen intensiveren Geschmack zu erhalten. Mögen Sie es knusprig? Dann fügen Sie einige geröstete Pinienkerne oder knusprigen Speck hinzu. Dieses Sandwich lässt sich leicht an Ihren Geschmack anpassen, so dass jeder Bissen genau so ist, wie Sie ihn mögen!

Dieses Rezept wurde von [@SamanthasKitchenn](#) erstellt.