Farmerbaguette mit Hähnchen-brust,Babyspinat und Paprika

EDNA
Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten:

- 1 Stück Farmerbaguette (Art. 1587)
- 60 g Frischkäse
- 30 g Tomaten-Pesto
- 90 g Hähnchenbrust-Aufschnitt
- 25 g Babyspinat
- 70 g Bunte Paprikastreifen
- 25 g Feta-Käse

Zubereitung:

Das Farmerbaguette auftauen lassen. Aus dem Frischkäse und Tomaten-Pesto eine Creme herstellen. Den Feta-Käse grob reiben.

Das Baguette horizontal aufschneiden und mit der Pesto-Frischkäsecreme auf beiden Seiten dünn bestreichen.Den Babyspinat auf der Unterseite des Baguettes verteilen, darauf die Paprikastreifen sowie den geriebenen Feta-Käse verteilen.

Nun den Hähnchenbrust-Aufschnitt dekorativ auf das Sandwich drapieren. Das Oberteil gerade aufsetzen und je nach gewünschter Größe portionieren.

Anschließend im Kontaktgrill bei ca. 200°C ca. 4-5 min grillen und anschließend servieren.

Tipps:

Um hygienisch zu arbeiten, das Baguette nicht direkt auf den Kontaktgrill legen, sondern auf ein Pergamentpapier. Für eine schöne Optik das Baguette diagonal im Kontaktgrill grillen.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

www.edna.de/rezepte www.edna.at/rezepte

© EDNA International GmbH