



Sandwich mit gegrilltem Hähnchen und Käse



Zutaten

- 4 Scheiben Henri Willig Gouda Natur
- 8 Kasino-Sandwiches
- 250 Gramm Hühnerbrust
- 1 Teelöffel Paprika
- 1 Teelöffel Salz
- 0.6 Teelöffel schwarzer Pfeffer
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 1 Glas Henri Willig Käsedip Trüffel
- Kopfsalat Ihrer Wahl
- 1 geschnittene Tomaten
- 50 Gramm Mayonnaise
- 1 Avocado in Scheiben geschnitten

Sie suchen nach einer leckeren, schnellen Mahlzeit, die immer gut ankommt? Dann ist unser Rezept für ein leckeres Hähnchen-Sandwich genau das Richtige für Sie. Mit gegrillter Hähnchenbrust, cremigem Aprikosenaufstrich, saftiger Tomate, frischem Salat, Avocado und unserem köstlichen jungen Gouda-Käse erhalten Sie eine Geschmacksexplosion in jedem Bissen. Dieses Sandwich ist die perfekte Kombination aus herzhaft und süß, und Sie können es im Handumdrehen auf den Tisch zaubern. Also, legen wir los und entdecken wir, wie man dieses klassische Hähnchensandwich zubereitet!

Vorbereitung

- 1: Die Hähnchenbrust flach drücken und in 2 Stücke schneiden.
- 2: Die Gewürze mit dem Olivenöl mischen und das Hähnchenfleisch untermischen.
- 3: Das Hähnchen in einer Grillpfanne oder auf einem Kontaktgrill grillen, bis es schön gebräunt und auf beiden Seiten gar ist.
- 4: Toasten Sie die Kasino-Sandwiches im Toaster, Backofen oder Kontaktgrill, bis sie schön knusprig sind.
- 5: Das erste Sandwich mit dem Henri Willig Cheese Dip Truffle bestreichen, mit etwas Salat und dann mit dem Hähnchen belegen.
- 6: 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.
- 7: Schneide vorsichtig diagonal, bis du zwei Dreiecke hast. Schneide diese Dreiecke dann wieder in 2 kleinere Dreiecke und stecke einen Spieß hinein, damit sie gut zusammenhalten.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Wie verhindere ich, dass der Käse auf dem gegrillten Hähnchen anbrennt?

Verwenden Sie vorzugsweise Käse, der gut schmilzt, z. B. einen jungen Käse, und geben Sie ihn erst am Ende des Grillvorgangs hinzu. Sobald das Hähnchen fast gar ist, legen Sie den Käse darauf und lassen den Grill eine Weile geschlossen, bis der Käse schön geschmolzen ist - nicht länger als nötig, damit es zart bleibt und nicht anbrennt.

Tipp zum Servieren und Variieren:

Servieren Sie das gegrillte Hähnchen mit geschmolzenem Käse auf einem getoasteten Sandwich mit Rucola, sonnengetrockneten Tomaten und einem Klecks Pesto.

Sind Sie bereit für ein gegrilltes Hähnchen-Käse-Sandwich?

Dieses Hähnchen-Sandwich ist ein Muss für alle, die leckere, gut gefüllte Sandwiches lieben. Genießen Sie die Kombination aus knusprig, cremig und herzhaft in jedem Bissen. Probieren Sie es noch heute aus und verwöhnen Sie Ihre Geschmacksnerven mit diesem köstlichen Sandwich. Guten Appetit!

Dieses Rezept wurde von [Ellouisacooking](#) in Auftrag gegeben .
