



CHICKEN SANDWICH

ZUTATEN

- 6 Scheiben Toast
- 200g Hähnchenbrust
- Olivenöl
- 2 Eier
- geriebener Käse (Cheddar)
- 1 rote Chili
- Tomate
- rote Zwiebel
- ca. 5 mittelgroße Kartoffeln

ZUBEREITUNG

1. Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen
Hühnerbrust am Stück und Kartoffeln (halbiert) mit ins kochende Wasser geben.
2. Zwiebel in halbe Ringe schneiden.
3. Sobald die Kartoffeln gar sind, die Kartoffeln aus dem Topf nehmen, unter kaltem Wasser abschrecken und schälen.
4. Kartoffeln in einer Schüssel zerstampfen.
5. Hähnchen mit der Faser klein rupfen und mit in die Schüssel geben.
6. Zwiebeln mit hinzugeben.
7. Chilli klein schneiden und mit in die Schüssel geben
8. Tomaten in kleine Würfel schneiden und mit in die Schüssel geben.
9. Petersilie klein hacken und auch mit in die Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken.
10. Toast mit geriebenem Käse belegen (Tipp: gerne auch ein bisschen gerieben Parmesan dazugeben).
11. Eine Toastscheibe mit der Kartoffel-Hähnchen-Masse belegen und die zweite Scheibe Toast (Käse kommt nach innen) darauflegen.
12. 1-2 Eier in einer Schüssel aufschlagen und mit einer Gabel vermengen.
13. Das Sandwich in die Schüssel zu den Eiern legen und darin wenden.
14. Das Sandwich anschließend in einer heißen, gebutterten Pfanne anbraten
15. Anrichten und genießen! Guten HUNGER!

ZUTATEN FÜR
CA. 3 PORTIONEN

HIER GEHTS DIREKT ZUM
KOCHEVIDEO
EINFACH MIT DER HANDYKAMERA SCANNEN

