

## Auf die Faust - Grilled Chicken Cheese Sandwich

VORBEREITEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

6  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Sandwiches

300 g Hühnerbrust  
4 Toastscheiben  
1 Zwiebel  
2 Frühlingszwiebeln  
80 g Bergkäse (gerieben)  
60 g Blauschimmelkäse  
60 g Butter  
1/2 Bund Petersilie  
Salz, Pfeffer

Du kennst das. Du schließt nach einem langen Arbeitstag mit letzter Kraft die Wohnungstür auf, lässt alle Sachen von dir fallen und willst eigentlich nur auf die Couch. Doch der Hunger wird langsam immer größer. Aber jetzt noch aufwendig kochen? Och nö! Tütensuppe und teurer Pizzalieferservice sind aber auch keine Option. Zum Glück hast du ja letztens im Springlane Magazin dieses unerschämte leckere Grilled Chicken Cheese Sandwich gesehen. Geschreddertes Hühnchen mit Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Petersilie, Berg- und Blauschimmelkäse zwischen 2 Toastscheiben in Butter gebraten. Hammer!

Das Hühnchen setzt du in die Pfanne und brätst es knusprig gar. Währenddessen kannst du schonmal die Küche aufräumen oder deine Wäsche aus der Waschmaschine hieven. Alle anderen Zutaten schnippelst du schnell klein und packst sie mit dem Käse zwischen die Toastscheiben. Butter in die Pfanne, Toast rein und schonmal die Serie am Laptop vorstreamen lassen. Toast umdrehen, halbieren und nach nur einer guten halben Stunde auf die Couch fläzen und genießen. Dieses sexy Cheese Sandwich verwöhnt seine Vernascher zu jeder Gelegenheit. Ob "after work", Picknick, Party oder einfach auf dem Weg zur S-Bahn.

- 1 -

Hühnchen in einer Pfanne unter mehrfachem Wenden auf mittlerer Hitze ca. 15 Minuten braten, bis es durchgegart ist. Auf ein Brett legen und in feine Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 2 -

Zwiebeln, Petersilie und Frühlingszwiebeln fein hacken. Zusammen mit dem gehackten Hühnchen in einer Schüssel mischen.

- 3 -

Toastbrotsscheiben üppig mit Bergkäse belegen. Auf eine Toastscheibe die Hühnchenmischung häufen und mit der Hand leicht andrücken. Blauschimmelkäse darüberstreusen, die 2. Toastscheibe auflegen und fest andrücken.

- 4 -

Pfanne mit Butter auf niedrige bis mittlere Hitze vorheizen. Toasts hineinlegen und von beiden Seiten ca. 6 Minuten langsam goldbraun ausbacken.