

Guacamole-Sandwich mit Hähnchen

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

8 Scheiben Schwarzbrot
250 g Hähnchenbrust
50 g gegrillte Paprika
85 g Cheddar
1 Stange Staudensellerie
3 rote Zwiebeln
1/2 grüne Paprika
65 g Pekannüsse
25 g Petersilie
180 g griechischer Joghurt
2 Avocados
1 Limette (ausgepresster Saft)
8 Salatblätter
Salz, Pfeffer
1 Esslöffel Olivenöl

Genuss im Doppelpack! Oben Avocado und unten eine feine Creme aus griechischem Joghurt, Hähnchen und Paprika. Nicht irgendwie, sondern ummantelt von zwei Scheiben Schwarzbrot - Sandwich Deluxe!

Noch mehr Avocado aufs Brot gibt's mit diesen [10 Avocado-Sandwiches](#).

- 1 -

Olivenöl in eine Pfanne geben und Hähnchenbrust darin goldbraun braten, auskühlen lassen.

- 2 -

Hähnchenbrust sehr fein schneiden. Zwiebeln und Staudensellerie putzen, Paprika und Petersilie waschen und mit gegrillter Paprika in feine Würfel schneiden. Pekannüsse grob hacken, Cheddar reiben. Mit griechischem Joghurt vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

- 3 -

Avocados halbieren, entkernen und Fruchtfleisch herauslöffeln. In einer zweiten Schüssel Avocado mit Limettensaft mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

- 4 -

Salatblätter auf Schwarzbrot verteilen. Hähnchenpaste auf 4 Salatblätter streichen, darauf Avocadopaste geben. Mit zweitem Salatblatt und Schwarzbrot bedecken.