

Schnelles Pulled-Chicken-Sandwich

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Sandwich

Für das Pulled Chicken

2 Hähnchenbrustfilets
1 Teelöffel Maggi Ideen vom Wochenmarkt, Hühner Bouillon
250 ml Wasser
1 Päckchen Maggi Würz-Mix Hähnchen Mediterran

Für das Sandwich

50 g Babyspinat
3 Tomaten
100 g Kräuterfrischkäse
1 Bund Schnittlauch
1 Ciabatta

Das Beste an Sandwiches? Sie sind super schnell gemacht, perfekt für unterwegs oder die anstehende Mittagspause und machen dazu noch satt und glücklich.

Das saftige Pulled Chicken, das es sich auf diesem Sandwich-Kandidaten gemütlich macht, lässt sich schon prima einen Abend vorher vorbereiten. Eine Nacht durchgezogen, schmeckt das würzige Hähnchenfleisch gleich noch aromatischer. Morgens noch fix mit Ciabatta, Tomaten, Spinat und Frischkäse zum handlichen Sandwich zusammenbauen und der kleine (oder große) Hunger kann kommen.

- 1 -

Für das Pulled Chicken Wasser in einem Topf aufkochen. Hühner Bouillon zugeben und Hitze reduzieren. Hähnchenbrustfilets waschen, zur Bouillon in den Topf geben und bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten bei geringer Hitze ziehen lassen.

- 2 -

Hähnchenbrustfilets aus dem Topf nehmen und mit zwei

Gabeln auseinanderzupfen. Maggi Würz-Mix in einer beschichteten Pfanne mit 2 EL Wasser erhitzen. Hähnchen dazugeben, alles gut verrühren und beiseite stellen.

- 3 -

Für das Sandwich Schnittlauch hacken und mit Kräuterfrischkäse verrühren. Babyspinat waschen, Tomaten in Scheiben schneiden und Ciabatta längs halbieren.

- 4 -

Beide Brothälften mit Frischkäse bestreichen. Eine Hälfte mit Tomaten, die andere mit Spinat belegen. Pulled Chicken auf der unteren Hälfte verteilen und zu einem Sandwich zusammenklappen.

