

## Streetfood Waffel-Sandwiches mit knusprigem Hähnchen

VORBEREITEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 6 Portionen

#### Für die Waffeln

250 g Mehl  
55 g brauner Zucker  
1 Teelöffel Backpulver  
1/2 Teelöffel Salz  
2 Teelöffel Pfeffer  
3 Eier  
80 g geschmolzene Butter  
500 g Buttermilch  
6 Baconstreifen  
100 g geriebener Cheddar  
5 Frühlingszwiebeln

#### Für den Belag

1 Tomate  
1 Avocado  
200 g Hähnchenbrustfilet  
1 Bund Rucola

#### Für den Dip

70 g Senf  
90 ml Ahornsirup

#### Besonderes Zubehör

Waffeleisen

Waffeln gehen immer - Und diese erst recht, denn als Streetfood stillen sie hier deinen Hunger auf Herzhaftes. Der Teig wird mit Bacon, Frühlingszwiebeln und Cheddar zubereitet und kommt dann mit knusprigem Hähnchen, Avocado, Tomate und Rucola gefüllt als Waffel-Sandwich auf deine Hand. Einfach lecker!

- 1 -

Waffeleisen aufheizen.

- 2 -

Bacon ca. 5 Minuten anbraten und zerbröseln.

Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Mehl, Zucker, Backpulver, Salz und Pfeffer vermengen. Beiseitestellen.

- 3 -

Eier verquirlen. Mit flüssiger Butter und Buttermilch zu den trockenen Zutaten geben und vermengen. Bacon, Cheddar und Frühlingszwiebeln unterrühren. Teig portionsweise im heißen Waffeleisen ca. 5 Minuten backen.

- 4 -

Hähnchen in Stücke schneiden. Ei verquirlen. Hähnchen zuerst in Mehl, dann in Ei und danach in Paniermehl wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen und panierte Hähnchenstreifen ca. 6 Minuten von allen Seiten goldbraun braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

- 5 -

Avocado halbieren, entkernen und aus der Schale lösen. Fruchtfleisch zusammen mit Tomate in Scheiben schneiden.

- 6 -

## Streetfood Waffel-Sandwiches mit knusprigem Hähnchen

Für den Dip Senf mit Ahornsirup verrühren.

- 7 -

Waffeln halbieren. Untere Hälfte mit Rucola, Tomate, Avocado und Hähnchenstücken belegen. Mit Dip beträufeln und mit der anderen Waffelhälfte abdecken.