

Hähnchen-Ciabatta vom Tischgrill

Zutaten

(für 4 Personen):

- 4 Hähnchenfilets
- 4 EL Öl
- 6 Blätter Salbei
- 1 Avocado
- 1 Zitrone
- 2 Tomaten
- 1 Römervalat
- 1 Ciabatta
- 4 EL Pesto



Nährwerte:

Pro Portion ca. 657 kcal, 31 g Fett, 38 g Kohlenhydrate, 50 g Eiweiß

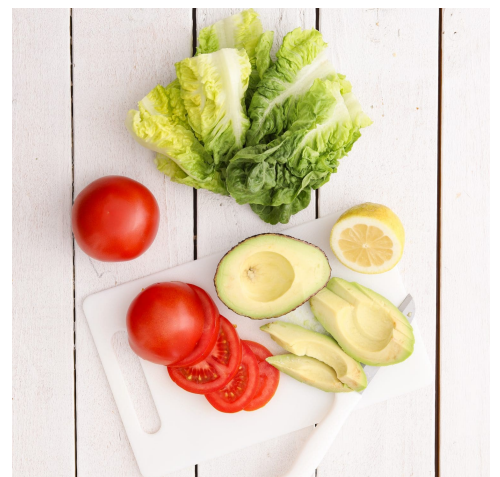
Zubereitungszeit:

circa 30 Minuten

Hähnchen-Ciabatta vom Tischgrill

Zubereitung:

1. Zuerst Öl, Zitronensaft und gehackten Salbei verrühren. Dann die Hähnchenfilets damit rundherum bestreichen.
2. Jetzt die Hähnchenfilets auf dem Tischgrill circa 7 bis 10 Minuten von jeder Seite grillen und in Scheiben schneiden. Natürlich könnt ihr die Hähnchenfilets auch in der Pfanne braten!
3. Als nächstes die Avocado schälen, den Kern entfernen und in Scheiben schneiden. Anschließend mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Tomate ebenfalls in Scheiben schneiden und den Salat waschen und klein zupfen.





Hähnchen-Ciabatta vom Tischgrill

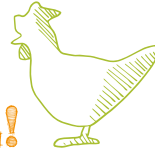
4. Danach das Ciabatta auf dem Grill circa 3 bis 5 Minuten anrösten. Dann mit Pesto bestreichen und mit je ein oder zwei Salatblättern belegen.



5. Zum Schluss abwechselnd mit einer Scheibe Hähnchenfilet, Tomate und Avocado belegen, reinbeißen und genießen. ☺



WE LOVE
GEFLÜGEL!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen-Ciabatta vom Tischgrill



Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf www.deutsches-gefluegel.de