WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen-Ciabatta

Zutaten (für 4 Personen):

4 Hähnchenfilets
4 EL Öl
0.5 Zitrone
6 Blätter Salbei
1 Ciabatta
1 Römersalat
0.5 Gurke
8 Radieschen
4 EL Salat-Mayonnaise



Nährwerte:

Pro Portion ca. 689 kcal, 38 g Fett, 42 g Kohlenhydrate, 45 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 30 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen-Ciabatta

Zubereitung:

1. Zuerst Öl, Zitronensaft und gehackten Salbei verrühren.



2. Dann die Hähnchenfilets damit rundherum bestreichen…



3. … und auf dem Grill, Tischgrill oder in der Pfanne circa 7 bis 10 Minuten von jeder Seite grillen.

Hähnchen-Ciabatta



4. Inzwischen die Gurke und Radieschen waschen und in Scheiben schneiden.



5. Jetzt das Ciabatta längs und quer durchschneiden und auf dem Grill circa 3 bis 5 Minuten anrösten.



Hähnchen-Ciabatta

6. Dann die gerösteten Ciabatta-Hälften mit der Mayonnaise bestreichen und mit Salat, Gurken- und Radieschenscheiben belegen. Zum Schluss jeweils ein Hähnchenfilet darauflegen, reinbeißen und genießen.





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-geflügel.de**