

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

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.



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. 🍴



WE LOVE GEFLÜGEL!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen-Ciabatta



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**