

ZUTATEN

1 ganzes Hähnchen
4 Baguette Brötchen
150g griechischer Joghurt
100g saure Sahne
1 Knoblauchzehe
1TL Zucker
4TL Masala Paste
2 große Tomaten
1 rote Zwiebel
100g Rucola
50g Sprossen
(z.B. rote Beete Sprossen)

WÜRZIGES PULLED CHICKEN SANDWICH

1. Hähnchen ausnehmen, waschen und in einer Auflaufform für ca. 40 Minuten gar und braun backen
2. Während das Hähnchen brät, können die weiteren Zutaten vorbereitet werden: Brötchen für ca. 15 Minuten im Ofen aufbacken, griechischen Joghurt mit saurer Sahne, gepresstem Knoblauch, Zucker, sowie Pfeffer und Salz mischen, Zwiebel und Tomaten in Scheiben schneiden und zum Abschluss Rucola und Sprossen waschen
3. Hähnchen nach der Zeit im Ofen heraus nehmen, die Haut entfernen und das Fleisch in Streifen mit einer Gabel heraus kratzen
4. Nun kommt alles zusammen: Brötchen aufschneiden, die untere Hälfte mit 1 TL Masala Paste bestreichen und mit Rucola belegen. Zwiebelringe, Pulled Chicken, Tomatenscheiben und Sprossen darauf platzieren und alles mit der Joghurtsauce abrunden

REZEPT FÜR: 4 STÜCK
DAUER: 0 STUNDEN 45 MINUTEN



NOTIZEN