

Club-Sandwich

Zubereitungsdauer ca. 30 min

Zutaten für 4 Portionen:

2 Stk.	Pouletbrüstli je ca. 150 g
12 Scheiben	Toastbrot, geröstet und diagonal halbiert
4 Tranchen	Bratspeck, quer halbiert
¼ TL	Salz
50 g	Eisbergsalat, in feine Streifen geschnitten
2 Stk.	Eier, hart gekocht und in Scheiben geschnitten
2 Stk.	Tomaten, halbiert und in Scheiben geschnitten

Für Sauce:

100 g	saurer Halbrahm
1 EL	Ketchup
½	Zwiebel, fein gehackt
2 EL	Petersilie, fein gehackt
¼ TL	Tabasco
¼ TL	Salz

Zubereitung:

Schritt 1

Zutaten für Sauce in einer kleinen Schüssel verrühren und zugedeckt kühlstellen.



Zubereitung:

Schritt 2

Den Speck in einer Pfanne anbraten bis er knusprig ist, anschliessend mit einem Haushaltspapier abtupfen.

Schritt 3

Die Pouletbrüstli in derselben Pfanne auf beiden Seiten ca. 4 Min. anbraten, herausnehmen, salzen und etwas abkühlen lassen. Anschliessen die Brüstli schräg zur Faser tranchieren, so dass je 6 Stücke entstehen.

Schritt 4

24 Toastbrothälften mit je einem halben Esslöffel Sauce bestreichen. Anschliessend 12 der Toastbrote mit etwas Salat, je zwei Scheiben Ei und Tomate sowie einem Stück Poulet belegen. Danach das Sandwich mit der dazugehörenden zweiten Toastbrothälfte fertigstellen und die Specktranche anhand eines Zahnstochers auf dem Sandwich platzieren.