

# Hähnchen-Clubsandwich Caesar

## Für 4 Personen

4 Hähnchenbrüste à 150 g	Salz	Pfeffer
3 EL Pflanzenöl	2 Römersalat-Herzen	1 Möhre
1 Bund Lauchzwiebeln	250 g Vollmilch-Joghurt	100 g Salat-Mayonnaise
1 TL Senf, mittelscharf	1 Spritzer Zitronensaft	Zucker
8 Toastbrot-Scheiben	40 g Butter	60 g Parmesan am Stück

Die Hähnchenbrüste kalt abbrausen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne das Öl erhitzen und das Fleisch darin bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten braten, dabei gelegentlich wenden. Anschließend die Pfanne vom Herd ziehen und das Fleisch zugedeckt noch etwas in der Pfanne ruhen lassen.

Die Salatherzen putzen, waschen, gut abtropfen lassen und die Blätter ablösen.

Die Möhre schälen, waschen und grob raspeln.

Die Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

Joghurt, Mayonnaise und Senf in einer großen Schüssel verrühren. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Salat, Möhren und Lauchzwiebeln zum Dressing in der Schüssel geben und alles vermischen.

Die Toastbrotsccheiben im Toaster oder in einer Pfanne leicht rösten.

Die gebratenen Hähnchenbrüste in dünne Scheiben schneiden.

Die Toastscheiben mit Butter bestreichen. Die Hälfte der Brotscheiben mit etwas Salat und dem Fleisch belegen.

Parmesan grob hobeln und überstreuen. Mit den restlichen Brotscheiben bedecken.

Die Sandwiches schräg halbieren und auf Teller geben. Den restlichen Salat dazu reichen.

Kevin von Holt am 09. Juli 2024