

Feine Genussmomente mit Brunos

Poulet Lattich Sandwich



30 Minuten



4 Portionen

Zutaten

ca. 2 dl	Bruno's Salatsauce Französisch
300 g	Pouletfleisch gekocht und zerzupft
8 Scheiben	Toastbrot
150 g	Blauschimmelkäse
2 Stk.	Lattich
1 Stk.	Karotte
20 g	Senf
	Salz und Pfeffer

Ein leicht bekömmliches und leckeres Sandwich für zwischendurch. Es kann etwas Bruno's Salatsauce Französisch als Dipp in einer weiteren Schale gereicht werden.

Zubereitung

1. Zerzupftes Pouletfleisch in eine Schüssel geben. 2. Ein halber Lattich und Karotten in feine Streifen schneiden, in Schüssel geben und mit 1 dl Bruno's Salatsauce Französisch marinieren.
3. Toastbrotsccheiben mit Senf bestreichen und jedes zweite Brot mit Blauschimmelkäse, Poulet/Lattich-Mischung belegen & mit dem Toast Gegenstück zu einem Sandwich schliessen.
4. Sandwich in einer Pfanne goldbraun anbraten und anschliessend halbieren und auf Teller anrichten. 5. Restlichen Lattich vierteln, anbraten und damit das Gericht ausgarnieren. 6. Es kann etwas Bruno's Salatsauce Französisch als Dipp in einer weiteren Schale gereicht werden.

Wir wünschen ä Guetä!



brunosbest.ch