

Röstbrot mit gegrilltem Hähnchenfleisch und Cheddar-Käse



Zutaten für 4 Stück:

4 Scheiben Baguette (schräg geschnitten)

1 Knoblauchzehe

4 EL Mayonnaise

2 ausgelöste Hähnchen-
oberschenkel

Olivenöl

Salz, Pfeffer aus der Mühle

italienische Kräuter

Paprikapulver mit Rauch-
geschmack

4-6 EL geriebener Cheddar-
Käse

1 kleine geraspelte Karotte

4 kleinere Tomatenscheiben

1. Hähnchenoberschenkel auslösen, quer in dünne Scheiben schneiden, zwischen Folie aus Gefrierbeuteln plattieren. Dünn mit Olivenöl bestreichen, salzen, pfeffern und mit italienischen Kräutern sowie mit Rauchpaprika würzen.

2. Backofen auf 200° vorheizen.

3. Grillpfanne gut vorheizen und die plattierten Scheiben auf jeder Seite ca. 3 min grillen, nach dem Umdrehen mit Alufolie abdecken. In Alufolie warm stellen.

4. Aus einem dickeren Baguette schräg 4

Scheiben schneiden. Mit halbierten Knoblauchzehen einreiben, mit Mayonnaise bestreichen. passend geschnittenes Hähnchenfleisch auflegen, mit Cheddar-Käse und Karottenraspeln bestreuen und eine dünne Tomatenscheibe auflegen.

5. Im Backofen bei 200° etwa 3-4 Minuten übergrillen.

Hinweise:

Nicht zu lange überbacken, sonst wird das Brot hart. Der Käse muß nur wenig zerlaufen sein.

Roquefort oder Roquefort-vergleichbarer Käse eignet sich auch sehr gut für diese Röstbrote.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Vorspeisen, Tapas, Fleisch, Geflügel, Huhn, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023