

FRENCH BUTTERFLY CHICKEN SANDWICH

DAUER

Vorbereitung: 15-20 Minuten
Grillzeit: 20-25 Minuten

ZUTATEN

2 Hähnchenbrüste je ca. 200-250 g,
küchenfertig vorbereitet, ohne Haut und Knochen
1-2 EL Olivenöl
Meersalz
½ TL Currypulver

2 Avocado
80 g Heidelbeeren
4 EL Joghurt, mind. 10 %
2 Romanasalat
4 Bio-Eier, M
80 ml Sahne
8 Scheiben Dinkel-Sandwichtoast
30 g gehobelten Parmesan

Pflanzenöl zum Einfetten des Grillrostes

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1:

Den Grill für mittlere direkte/indirekte Hitze (210-220°C) vorbereiten.

SCHRITT 2:

Die Hähnchenbrüste waagrecht der Länge nach aufschneiden, dabei nicht durchschneiden. Danach mit Olivenöl einreiben und Currypulver sowie Meersalz würzen. Die Avocados mittig halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Esslöffel herauslösen. Danach der Länge nach in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

SCHRITT 3:

Die Heidelbeeren verlesen, abbrausen und trocknen. Danach in eine ausreichend große Schüssel geben, mit einer Gabel grob zerstoßen und dem Joghurt verrühren. Den Salat verlesen, abbrausen und trockenschleudern. Danach der Länge nach in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

SCHRITT 4:

Die Eier und Sahne in einer ausreichend großen Schale miteinander verrühren, sodass die Sandwichtoastscheiben darin gewälzt werden können. Den Grillrost mit Öl fetten und die Hähnchenbrüste auf der Hauptgrillfläche, über dem hinteren Röstbrenner auf den Rost legen. Die Hähnchenbrüste mit geschlossenem Deckel 6-8 Minuten grillen, dabei einmal wenden.

SCHRITT 5:

Die Sandwichscheiben nacheinander in der Ei-Sahnemischung wälzen und im mittleren Bereich der Hauptgrillfläche auf den Rost legen. Mit geschlossenem Deckel 3-4 Minuten grillen, dabei einmal wenden.

SCHRITT 6:

Zum Servieren 4 Toastscheiben mit dem Heidelbeer-Joghurt bestreichen. Den Salat darauf verteilen. Das Butterfly Chicken mittig halbieren und schräg in Scheiben schneiden. Das Butterfly Chicken auflegen. Mit Avocado, Parmesan toppen und mit den verbliebenen Toastscheiben abschließen.

TIPP:

Ob knuspriger Bacon, Cheddar, BBQ-Sauce oder Röstzwiebel. Mach dieses coole Sandwich zu Eurer Grill-Duty!