



Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Hähnchen-Ananas-Sandwich

Hähnchen-Ananas-Sandwich

2 Stück(e) Hähnchenbrustfilets

Etwas Salz& Pfeffer

2 Teelöffel Al Amier Ras el Hanout Gewürzmischung

1 Große(s) Baguette

4 Esslöffel Jambo Africa Diaz Cross Pineapple & Peach

Chutney

6 Stück(e) Salatblätter

6 Scheibe(n) Ananas, halbiert

Optional:

Etwas Jambo Africa Oom Saamies ´s Everyday Sauce

Hähnchen-Ananas-Sandwich

1.

Die Hähnchenbrustfilets mit Salz, Pfeffer und Ras el Hanout würzen. Hähnchen in einer Pfanne braten, bis es durchgegart ist. Dann etwas abkühlen lassen und in dünne Scheiben schneiden.

Baguette in drei gleich große Stücke schneiden und längs aufschneiden (dabei aber nicht ganz durchschneiden).

Eine Schicht Ananas-Pfirsich-Chutney auf der unteren Hälfte jedes Baguette-Brötchens schmieren und dann die Salatblätter darauf verteilen.

Die Hähnchen- und Ananasscheiben auf den Salat legen. Optional kann noch etwas scharfe Sauce auf der Ananas verteilt werden.