



Hähnchensandwich mit Avocado-Creme

Zutaten

- 3 weiche Avocados
- 1 Packung Kräuterfrischkäse
- 2 Packungen Brîoché Toast
 - 1 Limette
 - 2 Zitronen
- 3 Hähnchenbrustfilets
 - Petersilie
 - Koriander
- 3-4 Lauchzwiebeln
- 1 Packung Feldsalat/ Pflücksalat
 - Avocado-Gewürz
 - 2 EL BBQ-Rub

Zubereitung Avocado-Creme

- die Avocados halbieren und aus der Schale nehmen und dann mit einer Gabel zudrücken
- den Saft einer Limette über die Avocados geben und verrühren
- Petersilie und Koriander hacken und zur Creme geben
- Lauchzwiebeln in kleine Scheiben schneiden und dazu geben
- Würzen mit Avocado-Gewürz



Zubereitung Sandwich

- *Hähnchenbrust mit BBQ-Rub würzen, am besten ca. ½-1 Tag vorher*
- *Hähnchenbrust in einer Pfanne angrillen und die 2 Zitronen halbieren und mit der Schnittseite in der Pfanne angrillen*
- *in der Zwischenzeit eine Toastscheibe mit Frischkäse bestreichen und mit Pflücksalat belegen und die 2. Toastscheibe mit Avocado-Creme bestreichen*
 - *die gegrillte Zitrone über der fertigen Hähnchenbrust ausdrücken und vom Grill nehmen*
- *den Grill auf 160° stellen und die Hähnchenbrust in Scheiben schneiden und auf eine Toastseite legen und dann die 2 Hälften zusammenlegen*
- *den Toast dann nochmals von beiden Seiten kurz angrillen*