

Überbackenes Hähnchen-Baguette

Ein leckerer Belag mit Hähnchen und Käse auf Baguette

etwa 8 Stück



Gelingt leicht

🕒 20 Minuten



Zutaten:

Überbackenes Hähnchen-Baguette

Für das Backblech:

Zutaten:

1 ½ Hähnchenbrüste mit Haut und Knochen (je etwa 450 g),
gegart vom Vortag
etwa 2 Bund Schnittlauch
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (je 150 g)
3 EL Chili-Tomatensoße
100 g geriebener Käse
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 TL mittelscharfer Senf
2 Msp. Paprikapulver

Außerdem:

4 Aufback-Baguettebrötchen

Weitere Informationen:

1 Vorbereiten:

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 220 °C

Heißluft: etwa 200 °C

2

Vom Hähnchenfilet die Knochen entfernen. Die gegarte Haut abziehen, zwischen 2 Lagen Backpapier auf ein Backblech legen und im Backofen knusprig braten.

Einschub: Mitte

Bratzeit: etwa 10 Minuten

3

Hähnchenhaut erkalten lassen und dann zerbröseln. Die Hähnchenfilets in kleine Stückchen schneiden. Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in Röllchen schneiden. Backblech mit Backpapier belegen. Baguettes längs halbieren und auf das Blech legen.

4

Zubereiten:

Crème fraîche, Chili-Tomatensoße, die Hälfte Käse und die Hälfte Schnittlauchröllchen miteinander verrühren.

Hähnchenfleischstücke unterheben. Das Ganze mit Salz, Pfeffer, Senf und Paprikapulver abschmecken. Auf die Baguettehälften verteilen, dabei den Rand etwa 1/2 cm frei lassen. Restlichen Käse aufstreuen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 8 Minuten

5

Verzieren:

Baguettebrötchen mit den Schnittlauchröllchen und den Hähnchenhautbröseln bestreuen und warm servieren.

- Servieren Sie zu den Baguettes einen gemischten Blattsalat.
- Das Rezept [Hähnchen mit Gemüse und Kartoffeln aus dem Backofen \(https://www.oetker.de/rezepte/r/haehnchen-mit-gemuese-und-kartoffeln-aus-dem-backofen.html\)](https://www.oetker.de/rezepte/r/haehnchen-mit-gemuese-und-kartoffeln-aus-dem-backofen.html) ist das Grundrezept für dieses Rezept.

	PRO PORTION	PRO 100 G / ML
Energie	1449 kJ	871 kJ
	346 kcal	208 kcal
Fett	17,90 g	10,78 g
Ges. Fettsäuren	8,79 g	5,30 g
Kohlenhydrate	20,56 g	12,39 g
Zucker	1,90 g	1,14 g
Eiweiß	25,09 g	15,12 g
Salz	1,57 g	0,94 g