

Poulet-Sandwich mit Parmesan



ZUTATEN

Ergibt 10 Stück

- 4 Pouletbrüstchen gross
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Esslöffel Bratbutter
- 150 g Butter weich
- 1.5 Esslöffel Dijon-Senf
- 1 Esslöffel Senf grobkörnig
- 1 Kopf Cicorino rosso
- 100 g Parmesan am Stück
- 2 Baguettebrote

Die Pouletbrüstchen mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne die Bratbutter kräftig erhitzen. Die Pouletbrüstchen darin zuerst 1 Minute bei grosser Hitze, anschliessend auf mittlerer Stufe 8-10 Minuten fertig braten. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

In einer Schüssel die weiche Butter mit etwas Salz und Pfeffer mit einer Kelle luftig rühren. Die beiden Senfsorten untermischen.

Die Blätter des Cicorino rosso auslösen, waschen und auf Küchenpapier trockentupfen.

Den Parmesan mit dem Sparschäler in grosse Späne schneiden.

Die beiden Brote der Länge nach halbieren. Alle Hälften grosszügig mit der Senfbutter bestreichen. Darauf die Parmesanspäne verteilen und mit Salatblättern decken. Die abgekühlten Pouletbrüstchen in sehr feine Tranchen schneiden und damit jeweils die untere Hälfte der Brote belegen. Sorgfältig die oberen Hälften darüber geben. Die Brote satt in Klarsichtfolie oder Küchentücher wickeln. Nicht vergessen: Das Brotmesser in den Picknickkorb legen! Auf diese Weise kann jeder die Grösse seines Sandwiches selbst bestimmen.