

Überbackenes Hähnchen-Baguette

Knuspriges Baguette wird im Backofen mit zarter Hähnchenbrust und viel Käse überbacken.

etwa 8 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Zutaten:

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

Außerdem:

4 Aufback-Baguettebrötchen

Wie mache ich selber überbackenes Hähnchen-Baguette?:

1 Hähnchen-Baguette 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 Min.

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 Hähnchen-Baguette 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 Min.

⑤ Hähnchen-Baguette verzieren:

Überbackene Hähnchen-Baguettes mit den Schnittlauchröllchen und den Hähnchenhautbröseln bestreuen und warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zu den Hähnchen-Baguettes einen gemischten Blattsalat servieren.
- Das Rezept [Hähnchen mit Gemüse und Kartoffeln aus dem Backofen](#) ist das Grundrezept für dieses Rezept.

