

Überbackenes Hähnchen-Baguette

Ein leckerer Belag mit Hähnchen und Käse auf Baguette

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
1 Be. 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

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.

Tipps aus der Versuchsküche

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

