



Smørrebrød mit Hähnchenbrust, Tomaten und Kräutermayonnaise

Zubereitung

1. Die Kräuter klein hacken und mit der Mayonnaise verrühren. Die Hähnchenbrustfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne anbraten.
2. Die Zwiebel und die Tomaten würfeln und mit dem Balsamico verrühren. Die Gurke in feine Streifen schneiden.
3. Die Scheiben Bio Vollwert-Brot mit der Mayonnaise bestreichen. Die Hähnchenbrust in Stücke schneiden und im Wechsel mit der Gurke auf dem Brot verteilen.
4. Den Tomatensalat darüber geben und mit Kräutern garnieren.



Zutaten

- 2 Scheiben Bio Vollwert-Brot von Mestemacher
- 2 Hähnchenbrustfilets
- 100 g Mayonnaise
- 1/2 Bund Petersilie
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 1/2 Gurke
- 4 Tomaten
- 1 kleine Zwiebel
- 1 EL weißer Balsamico
- Salz und Pfeffer nach Geschmack



Foto: Susanne Brauer, Kochmädchen