

Lorenz SNACKS FOOD & DRINKS

Spicy Hühner Sandwiches mit Avocado-Chili-Dip & Naturals

4 Portionen | 20 Minuten

Zutaten:

4 Hühnerfilets {je ca. 100 g}
2 EL Olivenöl
1/ 2 Schote Chili
Kräutersalz & Pfeffer
4 Panini
50 g Rucola
4 Blätter Salat
50 g Tomaten

Für den Dip:

1 / 2 kleine rote Chillischote | alternativ ¼
Pepperoni
2 reife Avocado
Saft einer ½ Zitrone
Salz & Pfeffer
½ Packung Lorenz Naturals



Zubereitung:

Für den Dip:

Chili putzen, der Länge nach aufschneiden, waschen und Kerne entfernen. Schote in dünne Streifen schneiden. Die Hälfte Beiseite stellen. Die andere Hälfte fein hacken. Avocado halbieren und den Kern entfernen. Fruchtfleisch aus der Schale lösen und in einen hohen Rührbecher geben. Zitronensaft dazugeben, pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gehackte Chili unter die Avocadocreme heben und in einer Schüssel anrichten.

Für die Sandwiches:

Hühnerfilets in Streifen schneiden. Waschen, trocken tupfen und würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Hühnerfilets darin mit der halben Chillischote anbraten. Mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken. Die Panini mit Avocado-Chili-Dip bestreichen und mit Rucola, Salat, Tomaten sowie gebratenen Hühnerstreifen belegen. Mit restlichem Avocado-Chili-Dip und reichlich Lorenz Naturals zum Dippem servieren.