

Überbackene Räucherhähnchen-Brote bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 geräuchertes Hähnchen, 400 gr Emmentaler Käse, 2 rote Paprikaschoten, 6 Pfirsichhälften (aus der Dose), 1 Becher Creme fraiche (Kräuter), 1 Becher saure Sahne, 1 Esslöffel Thymian (gerebelt), 1 Teelöffel Knoblauchpulver, 1 Esslöffel Salz, 1 Toastbrot.

Die Vorbereitungen:

Das Kasseler-Hähnchen vollständig zerlegen, von Haut, Knochen und Fett befreien und in kleine Würfel (1x1 cm) schneiden.

Die Zubereitung:

Die geschnittenen Hähnchenteile in eine Schüssel geben. Käse und Paprika und Pfirsiche ebenso klein würfeln und dazu geben. Gewürze und Creme fraiche unterrühren und alles zum Durchziehen ein paar Stunden stehen lassen (nicht in den Kühlschrank!). Kurz vor Zubereitung der Mahlzeit wird die saure Sahne untergerührt. Bitte jetzt nochmals abschmecken und ggf. noch nachsalzen! Ein Blech vollständig mit Toastbrot belegen, von beiden Seiten leicht antoasten und anschließend den "Hähnchensalat" darauf gleichmäßig verteilen. Jetzt wird alles im Ofen solange (ca. 10 min) bei 200°C im Ofen ge- und überbacken, bis der Käse zerlaufen ist und schließlich serviert. Guten Appetit!