

Pain Exotique

CURCUMA-SANDWICH

Zubereitungsdauer: 30 Min.
Zutaten für 4 Portionen

- 4 Curcuma-Weckerl
- 4 Hühnerbrustfilets
- 1 mittelgroße Ananas
- 1 Glas Erdnussbutter „crunchy“
- Geröstete, gesalzene Erdnüsse
- Salz und frischer Pfeffer

Zubereitung

1. Hühnerbrustfilets mit Salz und frischem Pfeffer würzen, goldbraun braten und abkühlen lassen.
2. Curcuma-Weckerl aufschneiden und beidseitig mit Erdnussbutter bestreichen.
3. Kalte Hühnerbrustfilets tranchieren und die Ananas in ca. 5 mm dicke Stücke schneiden.
4. Die gerösteten, gesalzenen Erdnüsse zerkleinern.
5. Unterseite der Curcuma-Weckerl mit den tranchierten Hühnerbrustfilets und den Ananasstücken belegen.
6. Abschließend mit den zerkleinerten Erdnüssen bestreuen, die obere Weckerl-Hälfte darauflegen, nach Belieben teilen und mit Bambusspießchen oder Zahnstochern fixieren.

