

# Hefe-brot SO moelleux

## Le Tandoori

Verwendetes Bridor-Brot: 36110  
Brioche-brot 130 g



### ZUTATEN FÜR 10 SANDWICHES:

- 600 g Frischkäse (vom Typ St Môret)
- Tandoori-Gewürz
- 100 g Rosinen
- 1 kleines Bündel Koriander
- Ein paar Minzblättchen
- 100 g zerkleinerte Erdnüsse
- 700 g gegrilltes Hähnchen
- 200 g rote Paprika, gegrillt und geschält
- 2 Zucchini
- Sesamöl
- 20 g gegrillte Sesamkörner

### VORBEREITUNGEN:

- Den Käse mit den Gewürzen, den Rosinen, den zerkleinerten Erdnüssen, dem Koriander und der Minze (beides fein geschnitten) vermischen.
- Die Zucchini waschen und raspeln, den Paprika in Streifen schneiden, alles mit einem Schuss Öl und den Sesamkörnern vermischen.
- Das Hähnchen in kleine Würfel schneiden.

### ANRICHTEN:



• Das Brot auseinanderschneiden und einen Streifen Frischkäse darauf geben.



• Die Hähnchenwürfel auf das Brot geben.



• Mit dem Gemüse abschließen.

### TIPPS UND TRICKS

- Das Hähnchenfleisch kann durch Thunfisch-Stückchen ersetzt werden.
- Für ein warmes Sandwich kann man Mozzarellakugeln dazugeben und das Sandwich in der Panini-Pressen oder dem Merrychef-Ofen erhitzen.

