



HÜHNER-TRAMEZZINI

15 Minuten, Einfach



Zutaten:

1/2l Hühner- oder Würfelsuppe, 150g Hühnerbrust, 3 Blätter Eisbergsalat (wird auch Bummerlsalat genannt), 2 Tomatenscheiben, 2 Tramezzinibrote, Mayonnaise

1. Hühnerbrust in der Hühnersuppe 7 Minuten köcheln lassen, abdrehen und im Fond abkühlen lassen. Die Tramezzinibrote halbieren und mit Mayonnaise bestreichen.
2. Die Tramezzinibrote von Ecke zu Ecke in vier gleiche Teile schneiden. Die Tomatenscheiben halbieren und in die Mitte auf vier Brotscheiben legen, den Salat in Steifen schneiden und auf die Tomaten legen.
3. Das Hühnerfilet in dünne Streifen schneiden und auf den Salat legen. Die beiden übrigen Brotteile an den Rändern fest andrücken, so dass die klassische Tramezzini-Wölbung entsteht.

Tipp: Anstatt der zwei Tramezzinibrote kann man auch vier Toastbrotscheiben verwenden (dabei entfällt das Halbieren der Brote in Punkt 1). Beim Toastbrot schmeckt es jedoch besser, wenn es leicht getoastet ist.

4 Portionen - Pro Portion: 300 kcal