

Vollkornbrot mit Camembert de Normandie AOP La Réserve des Crémiers und Hühnchen

Informations

Personen : 4



Zutaten

- 1 Camembert de Normandie AOP La Réserve des Crémiers
- 8 Scheiben Vollkornbrot
- 600 g Hühnchen
- 1 Mango und Ananas
- 8 EL Joghurt
- 4 TL Curry
- 2 Zitronen
- 2 Orangen
- Koriander
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsschritte



1. Hühnchen in Streifen schneiden und im Salzwasser ca. 5 min kochen.
2. Dann in heißem Olivenöl kurz anbraten bis das Hähnchen Farbe bekommt.
3. Die Zitronen und Orangen auspressen und den Saft mit dem Joghurt vermengen.
4. Abschmecken mit Curry, Salz und Pfeffer.
5. Den Koriander geschnitten dazugeben und das Curry Chutney auf das Brot streichen.
6. Das Hühnchen mit der Mango und den Ananas Streifen auf das Brot legen.
7. Mit dem Camembert überdecken und in Backofen bei 200°C, 8 Min. backen.
8. Servieren Sie die Brote mit den restlichen geschnittenen Ananas- und Mango-Stückchen.