



Ölz Sandwich Toast

Club Toast

Zutaten

8 Scheiben Ölz Sandwich Toast

FÜLLE:

1 Hühnerbrustfilet (ohne Haut und Knochen)

2 Eier (hart gekocht)

2 kl. Paradeiser

150 g Salatgurke

SALAT:

1 Kopf grüner Salat

2 EL Weinessig

1 EL Öl

4 EL Mayonnaise

Salz, Pfeffer

Zubereitungszeit

30 min

Für die Fülle Hühnerfilet salzen, pfeffern, im Öl langsam beidseitig braten und aus der Pfanne nehmen. Im Bratrückstand Speck knusprig braten und mit Küchenpapier trockentupfen.

Salat putzen, waschen, abtropfen lassen und in 1 cm breite Streifen schneiden. Essig salzen, pfeffern, mit Öl und Mayonnaise verrühren.

Eier schälen und mit dem Eischneider schneiden. Paradeiser und Gurke in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden

Ölz Sandwich Toastscheiben toasten. Salatstreifen mit der Marinade vermischen und auf 6 von den Toastscheiben verteilen. Hühnerfilet in Scheiben schneiden und auf die ersten beiden Toastscheiben legen. Auf die zweiten den abgetropften Speck, auf die dritten Paradeiser und Eischeiben.

Belegte Toastscheiben übereinandersetzen und mit den übrigen Scheiben abdecken. Jeden Toastturm mit 2 Spießen fixieren und diagonal durchschneiden. Toast anrichten, mit übrigem Salat und Eischeiben garnieren.