

Rezept: Focaccia mit Paprika, Hähnchenbruststreifen und Spinat

Brennwerte	1720 kJ 410 kcal
Eiweiß	25 g
Kohlenhydrate	27 g
Fett	22 g

Vorbereitung	15 Minuten
Ruhe-, Gar- & Backzeit	5 Minuten
Gesamtzeit	20 Minuten



Rezept: Focaccia mit Paprika, Hähnchenbruststreifen und Spinat

4 PORTIONEN  normal

4 EL Deli Reform Gemüse
auf's Brot - Tomate
4 Stück Focaccia (à ca. 15 x
15 cm)
20 g geschälter Sesam
300 g Hähnchenbrustfilets
3 EL Olivenöl
50 g Babyspinat
1 EL Zitronensaft
Salz
Pfeffer

1 HÄHNCHEN ZUBEREITEN

Sesam in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Filets waschen, trocken tupfen, jeweils quer halbieren und in Streifen schneiden. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Hähnchenstreifen darin unter wenden ca. 5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Hähnchenfilets aus der Pfanne nehmen und im gerösteten Sesam wenden.

2 SPINAT ZUBEREITEN

Spinat waschen und trocken schütteln. Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren. 2 EL Öl unterrühren. Focciastücke jeweils mit 1 EL Gemüse auf's Brot – Tomate bestreichen. Spinat und Hähnchenstreifen darauf verteilen. Mit dem Dressing beträufeln.

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
<https://www.deli-reform.de/rezepte>