



CLUB-SANDWICH DE LUXE



Für 4 Sandwiches

ZUTATEN

50 g gute Mayonnaise
1 reife Avocado
etwas Zitronensaft
1 EL scharfer Senf
8 Blätter grüner Salat
12 Scheiben Toastbrot
4 hart gekochte Eier
2 vollreife Tomaten
12 dünne Scheiben gegartes
Hähnchenbrustfilet
12 dünne Scheiben Frühstücksspeck
Tabasco, Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Mayonnaise mit dem ausgelösten Avocadofleisch, einigen Tropfen Zitronensaft, Senf, Salz, Pfeffer und Tabasco verrühren und würzig abschmecken.

Den gewaschenen Salat in feine Streifen schneiden und mit der Senf-Mayonnaise vermischen.

Die Toastbrotsccheiben im Toaster goldgelb toasten. Vier Toastbrote mit dem Salatgemisch bestreichen und mit Hähnchenbrustscheiben belegen. Vier Toastbrote darauf legen und wieder mit dem Salatgemisch bestreichen.

Eier schälen und in Scheiben schneiden. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Eier- und Tomatenscheiben auf die mit Salat-Mayonnaise bestrichenen Brote legen. Den Speck in einer beschichteten Pfanne ohne Fett knusprig braten und ebenfalls darauf legen. Die Sandwiches nochmals mit Pfeffer und Tabasco würzen. Auf jeden Sandwich-Stapel eine Toastscheibe legen. Die fertigen Sandwiches vor dem Servieren diagonal halbieren und Zahnstocher in die Brote stecken.