



Curry-Sandwich

1 Hähnchenbrustfilet (150 g)

Salz

Pfeffer

2 EL Öl

2 TL Currypulver

80 g Salatgurke

80 g Mangofleisch

3 El Joghurt-Salatcreme

2 Toastscheiben

2 Kopfsalatblätter

Das Hähnchenbrustfilet mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Öl von jeder Seite ca. 6 Min. bei mittlerer Hitze anbraten. 1 TL Currypulver zugeben und kurz mitrösten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Die Salatgurke und das Mangofleisch in dünne Scheiben schneiden.

Die Joghurt-Salatcreme mit 1 TL Currypulver verrühren und Toastscheiben damit bestreichen. Auf 1 Scheibe die Kopfsalatblätter legen. Die Hähnchenbrust in dünne Scheiben schneiden und darauf legen. Mit den Gurkenscheiben und den Mangoscheiben belegen. Die Toastscheibe mit der bestrichenen Seite nach unten darauf setzen und andrücken.