



Mexikanisches Baguette - 3 Personen, 20 Minuten

1

Das Baguette dritteln und für 6 Minuten in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen schieben.

2

Die Hähnchenbrustfilets salzen und großzügig mit Kreuzkümmel bestreuen, anschließend in einer Klarsichtfolie plattieren und dann in einer sehr heißen Pfanne mit wenig Öl braten.

3

Das Fruchtfleisch der Avocados, die Tomaten, die grob geschnittenen Frühlingszwiebeln und den Limettensaft in den Mixer geben, leicht salzen und nicht zu fein mixen.

4

Das Fleisch in feine Streifen schneiden, die Baguettes aufschneiden, beidseitig mit der Guacamole bestreichen und mit dem Hühnchen belegen.

ZUTATEN

- 1 großes Baguette
- 2 Hähnchenbrustfilets
- Salz
- Kreuzkümmel
- 2 Avocados
- 4 Frühlingszwiebeln
- 6 Sherry-Tomaten
- Saft von 2 Limetten



