



😊 2 Portionen

🕒 40 min

🍴 Hauptspeisen

## ZUTATEN

1 Hähnchenbrust  
etwas Öl zum Braten  
400 g Pommes  
6 Scheiben Toastbrot

2 EL Mayonnaise  
1 EL Senf

2 EL Ketchup  
2 EL Mayonnaise  
1 TL Senf  
1 TL Tomatenmark

4 Scheiben Bacon  
2 Eier  
4 Salatblätter  
4 Scheiben Tomaten  
2 Scheiben Kochschinken  
Salz & Pfeffer

# Clubsandwich

## ZUBEREITUNG

Die Hähnchenbrust kalt abwaschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und das Hähnchen bei mittlerer Hitze ca. 10 min je Seite anbraten.

Die Pommes laut Packungsanleitung zubereiten. Das Toastbrot toasten.

Mayonnaise und Senf vermischen, mit Pfeffer würzen und die Toastbrotscheiben damit bestreichen.

Aus Ketchup, Mayonnaise, Senf und Tomatenmark eine einfache Cocktailsauce mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce in ein Schälchen geben.

Den Bacon in einer Pfanne kross anbraten. Die Eier in eine Pfanne schlagen und darauf doppelseitige gebratene Spiegeleier machen. Das fertig gebratene Hähnchen in dünne Scheiben schneiden.

Jetzt können die Sandwiches belegt werden:

1 Scheibe Toastbrot  
1 Salatblatt  
Hähnchenscheiben  
2 Scheiben Bacon  
1 Scheibe Toastbrot  
1 Salatblatt  
2 Scheiben Tomaten  
1 Scheibe Kochschinken  
1 Spiegelei  
1 Scheibe Toastbrot

Die Sandwiches quer halbieren und mit einem Holzspieß befestigen. Mit den Pommes und der Cocktailsauce servieren.

## NOTIZEN