

Hauptgänge

Für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 20 Minuten



Grillhähnchen mit Pesto- Grilltomaten

Zutaten

1 bis 3 Esslöffel	Olivenöl
4 (80-110g)	Hühnerbrüste gegrillt
5 Scheiben	Provolone, Münster oder Monterrey Jack Käse
4 große	Ciabatta oder Focaccia-artige Brötchen, in Scheiben geschnitten
3	Kumato [®] Tomaten, in 1 cm dicke Scheiben geschnitten
8 Esslöffel (140g)	Basilikumpesto (Fertigmischung zum Kühlen), aufgeteilt
1 Esslöffel	Parmesankäse, gerieben (wahlweise)
8 große	Basilikumblätter, frisch, entstielt (wahlweise)“
1/2 Tasse	Mayonnaise
nach Geschmack	koscheres Salz und Pfeffer

Zubereitung

Hühnerbrüste von beiden Seiten mit Olivenöl bepinseln und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Hühnerfleisch dann auf jeder Seite 6 bis 9 Minute grillen oder heiß anbraten, bis beim Anstechen mit einer Gabel klarer Saft aus dem Fleisch läuft. Eine Käsescheibe auf jede Hühnerbrust legen und bei ganz niedriger Hitze weiter 1 bis 2 Minuten (bis der Käse geschmolzen ist) wärmen. Die Brötchen leicht grillen oder tosten. Eine Seite der Kumato[®] Tomatenscheiben mit einer dicken Schicht Pesto bestreichen, etwas Pesto für die Mayonnaise zurückbehalten. Die Tomaten mit der Pestoseite nach oben unter den Grill legen. 2 bis 3 Minuten lang grillen, bis die Tomaten weich werden und etwas Pesto aufgenommen haben. Eventuell jede Tomatenscheibe mit Parmesankäse bestreuen. Um das Sandwich zu bilden, die untere Brötchenhälfte auf einen Teller legen, 2 Pesto-Tomatenscheiben darauflegen, gefolgt von der Hühnerbrust und 2 weiteren Tomatenscheiben. Zum Abschluss wahlweise je zwei Basilikumblätter auflegen. Die Mayonnaise mit dem restlichen Pesto mischen und die obere Brötchenhälfte dünn damit bestreichen. Jedes Sandwich zusammen mit etwas Extra-Mayonnaise servieren. Heiß servieren.

Tipps und Serviervorschläge

Viele Käsesorten schmecken lecker in diesem köstlichen Sandwich, die Wahl liegt bei Ihnen! Nach dem Grillen beide Brötchenteile mit einer Schicht geschlagenem Ziegenkäse bestreichen. Anstatt der Basilikumblätter können auch Rukola, Kopfsalat oder frischer Spinat verwendet werden. Falls Sie keine Ciabatta- oder Focacciabrötchen finden, nehmen Sie einfaches, getoastetes Hamburgerbrötchen.