Zutatenliste

Geflügel-Zwieback

Anzahl	Einheit	Zutat
4	Stück	Brandt Markenzwieback
4.00	EL	Essig
125.00	ml	Weißwein
4.00	EL	Zitronensaft
0.00		Pfeffer
0.00		Muskatnuss
150.00	g	Hähnchenbrust
2.00	EL	Speiseöl
0.00		Salz
4.00	Blätter	Radicchio
4.00		Champignons
2.00	EL	Mayonnaise
1.00	EL	Joghurt
1.00	TL	Senf

Zubereitung

Essig, Wein, Zitronensaft, Pfeffer und Muskatnuss verrühren und Hähnchenbrust darin ca. eine Stunde einlegen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Hähnchenbrust darin von beiden Seiten braten. Salzen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Radicchioblätter waschen und trockentupfen, Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Mayonnaise, Joghurt und Senf verrühren und die Hälfte auf die Zwiebäcke streichen. Jeweils mit einem Radicchioblatt, Fleisch- und Champignonscheiben belegen und restliche Senfcreme darauf verteilen.