

## SANDWICH MIT HÜHNCHENBRUST & CRANBERRY-CHUTNEY

Für 10 Stück

### Zutaten

---

500 g Hähnchenbrust  
1 TL getrockneter Thymian  
1 EL Bratfett

#### Für das Chutney:

200 g Seeberger Cranberries  
4 Zweige Thymian  
1 Schalotte  
50 g Seeberger Rohrzucker fein  
100 ml Weißweinessig  
25 g Seeberger Ingwerstücke kandiert  
½ Chilischote

#### Für das Pesto:

40 g Seeberger Cashewkerne  
80 g Petersilie  
40 g Parmesan  
100 ml Olivenöl  
1 Knoblauchzehe  
1 Spritzer Zitronensaft  
Salz und Pfeffer

#### Außerdem:

20 Scheiben Mehrkornbrot



60 g Camembert

50 g Rucola

## Zubereitung

---

Die Schalotte schälen und fein hacken. Den Ingwer und die Chilischote ebenfalls fein hacken. Alles zusammen mit 150 ml Wasser, den Cranberries, dem Thymian, dem Zucker und dem Weißweinessig in einen Topf geben, aufkochen und für 20 Minuten köcheln lassen. Mit dem Pürierstab grob pürieren, beiseite stellen und auskühlen lassen.

Die Petersilie für das Pesto waschen, trockentupfen und grob hacken. Den Parmesan grob reiben. Die Knoblauchzehe schälen. Alle Zutaten mit einem Spritzer Zitronensaft in einen Mixer geben und auf geringer Stufe zu einem Pesto pürieren. Es dürfen ruhig noch größere Stücke zu sehen sein. Das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Hähnchenbrust mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit etwas Bratfett goldbraun braten. Von jeder Seite ca 8 Minuten braten, bis die Hähnchenbrust gar ist. Etwas auskühlen lassen und in dünne Scheiben schneiden.

Den Rucola waschen und trocken tupfen. Den Camembert in Scheiben schneiden. 4 Scheiben Brot mit Pesto bestreichen, die Hähnchenbrust darauf legen. Je eine kleine Handvoll Rucola darauf geben und mit Camembert-Scheiben belegen. Zum Schluss das Cranberry-Chutney auf das Sandwich geben und die zweite Brotscheibe darauf legen. Zum Servieren einmal durchschneiden und ggfs. mit Dekopickern fixieren.