Hähnchenbrust - Kanapees mit Walnüssen

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	411 kcal / 1713 kJ		
Eiweiß:	22,2 g	Fett:	29,5 g
Kohlenhydrate:	13,8 g		

Zubereitung:

1. Currypulver und Paprikagewürz mischen und die Hähnchenbrustfilets damit einreiben. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Filets ca. 4 Minuten von jeder Seite darin anbraten. Das Fleisch abkühlen lassen, anschließend jedes Filet in 8 Scheiben schneiden.

2. In einer kleinen Schüssel Mayonnaise, Orangenschale, Minze und die Walnusskerne verrühren. Das Baguette in 16 gleich große Scheiben schneiden, diese mit dem Walnussdressing großzügig bestreichen. Die Hähnchenbrustscheiben auf dem Baguette anrichten und die Brunnenkresse oder Petersilie garnieren.

Zutaten für 4 Portionen :

2 TL	Currypulver
2 TL	Paprikagewürz
2	Hähnchenbrustfilets (ohne Haut und Knochen)
1 EL	Öl
170 g	fettreduzierte Mayonnaise
1 EL	frische Minze
60 g	gehackte kalifornische Walnusskerne
1	Baguettebrot
	abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange
	Brunnenkresse oder glatte Petersilie zum Garnieren