Curry-Mango-Sandwich mit Hühnchen und Walnüssen

Zubereitungszeit:
ca. 20 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	477 kcal/ 2000 kJ	Fett:	28 g
Eiweiß:	16 g	Davon gesättige Fettsäuren:	7 g
Kohlenhydrate:	40 g	ungesättige Fettsäuren:	19 g

Zubereitung:

1. Hühnerbrustfilet in Würfel oder Scheiben schneiden. Den Staudensellerie, die Zwiebel und Mango schälen, putzen und klein würfeln. Die Walnüsse kurz rösten und hacken. Alle Zutaten außer dem Brot vermischen.

2. Zwei Scheiben Brot toasten und dann dünn mit etwas Mayonnaise bestreichen und je nach Geschmack mit etwas frischem Koriander oder Salatblättern belegen. Dann die Walnuss-Hühnchen-Mischung auf den Scheiben verteilen. Die belegten Brotscheiben mit jeweils einer zweiten, getoasteten Brotscheibe bedecken und in der Mitte durchschneiden. Anschließend servieren.

Zutaten für 4 Portionen :

150 g	Hühnerbrustfilet, gekocht
1	Stängel Staudensellerie
1	kleine rote Zwiebel, fein gewürfelt
1	Mango
90 g	kalifornische Walnüsse
1 EL	frischer Limettensaft
2 EL	Mayonnaise