

# Rezept: Focaccia mit Paprika, Hähnchenbruststreifen und Spinat

Brennwerte	1720 kJ   410 kcal
Eiweiß	25 g
Kohlenhydrate	27 g
Fett	22 g

Vorbereitung	15 Minuten
Ruhe-, Gar- & Backzeit	5 Minuten
Gesamtzeit	20 Minuten



# Rezept: Focaccia mit Paprika, Hähnchenbruststreifen und Spinat

4 PORTIONEN  normal

4 EL Deli Reform GEMÜSE  
AUF'S BROT „Tomate“  
4 Stück Focaccia (à ca. 15 x 15  
cm)  
20 g geschälter Sesam  
300 g Hähnchenbrustfilets  
3 EL Olivenöl  
50 g Babyspinat  
1 EL Zitronensaft  
Salz  
Pfeffer

## 1 HÄHNCHEN ZUBEREITEN

Sesam in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Filets waschen, trocken tupfen, jeweils quer halbieren und in Streifen schneiden. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Hähnchenstreifen darin unter wenden ca. 5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Hähnchenfilets aus der Pfanne nehmen und im gerösteten Sesam wenden

## 2 SPINAT ZUBEREITEN

Spinat waschen und trocken schütteln. Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren. 2 EL Öl unterrühren. Focciastücke jeweils mit 1 EL Gemüse auf's Brot – Tomate bestreichen. Spinat und Hähnchenstreifen darauf verteilen. Mit dem Dressing beträufeln.

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:  
<https://www.deli-reform.de/rezepte>