



Club Sandwich



Zutaten für 4 Portionen:

250 g	Hähnchenbrustfilet
	Salz und Pfeffer
12 Scheiben	Frühstücksspeck (Bacon)
4 Stk.	Eier (Größe S)
8 Stk.	Salatblätter (z. B. Eisbergsalat, Kopfsalat)
3 Stk.	Tomaten
4 EL	Mayonnaise
12 Scheiben	Sandwichtoasts

1. Hähnchenfilet abbrausen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Speck in einer Pfanne ohne Öl knusprig ausbraten. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Hähnchenbrustfilet im Bratfett in ca. 5 Minuten durchbraten, herausnehmen, in Scheiben schneiden. Eier nacheinander in die Pfanne schlagen, zu 4 Spiegeleiern braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Salatblätter waschen und trocken tupfen. Tomaten waschen, putzen und in Scheiben schneiden.
3. Brotscheiben im Toaster oder unter dem Backofengrill rösten. 4 Scheiben mit etwas Mayonnaise bestreichen und mit je 1 Salatblatt, einem Viertel Tomaten und Hähnchen belegen. 4 weitere Scheiben Toastbrot auf beiden Seiten mit Mayonnaise bestreichen, davon je 1 Brotscheibe auf die Sandwiches setzen. Je 1 Salatblatt darauf geben, mit je 3 Scheiben Speck und 1 Spiegelei belegen. Mit den übrigen Brotscheiben bedecken. Sandwiches zum Servieren diagonal durchschneiden, evtl. mit Holzspießen fixieren.