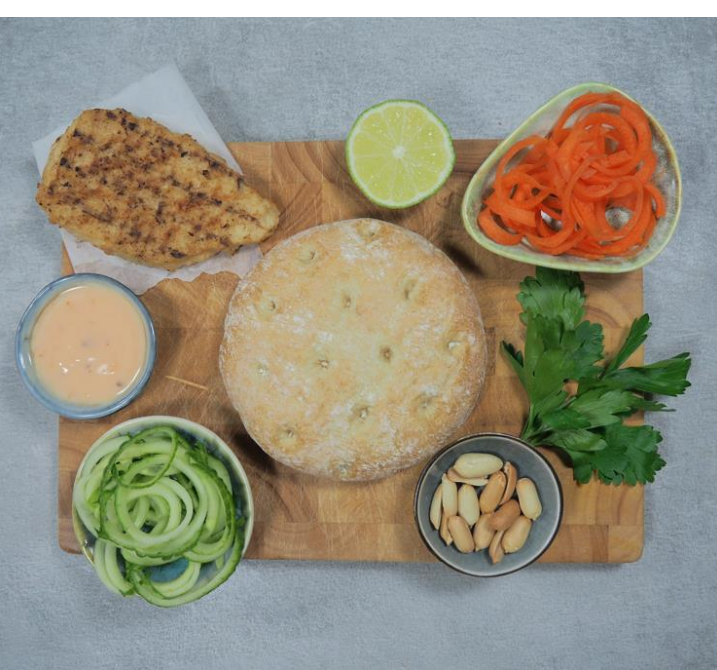




# Rundes Panino mit Karotten-Gurkensalat und vegetarischem Hähnchen



## Zubereitung:



**1.** Das Panino 8-10 Min. bei 180-200°C backen und längs aufschneiden. Sweet Chilisaucе und Mayonnaise vermischen und auf die untere Paninohälfte streichen.



**2.** Die Gurke und Karotte mit einem Spiralschneider in lange Streifen schneiden und mit Petersilie, den Erdnüssen und dem Limettensaft vermengen.



**3.** Anschließend den Karotten-Gurken Salat auf dem Panino anrichten.



**4.** Das vegetarische Hähnchen in Streifen schneiden und auf dem Salat verteilen.



**5.** Zum Servieren die obere Hälfte des Paninos aufsetzen.

## Zutaten:

1 Rundes Panino  
Artikelnr. 20772

1/2 vegetarisches Hähnchenfilet  
30 g Gurke  
30 g Karotte  
10 g Erdnüsse  
2 g Petersilie  
Saft von 1/4 Limette  
15 g Mayonnaise  
10 g Sweet Chilisaucе

**Unser Tipp!**  
Statt vegetarischem Hähnchen kann auch normales Hähnchen, Rinderstreifen oder Tofu verwendet werden.