

Triple-Toast

Hauptgericht für 4 Personen

z. B. Graham- oder Vollkorntoastbrot (2–3 Tage alt)

Lauchfüllung

1 Esslöffel Butter oder Margarine	in einer Pfanne warm werden lassen
400 g Lauch , in Streifen	
2 Teelöffel Curry	beides andämpfen
1 dl Hühnerbouillon	dazugießen, Lauch zugedeckt ca. 10 Min. weich köcheln, abkühlen
100 g Hüttenkäse nature	beifügen
wenig Cayennepfeffer	
¼ Teelöffel Salz	würzen

Pouletfüllung

300 g Pouletbrüstli	in feine Streifen schneiden
Öl , zum Anbraten	in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Pouletstreifen portionenweise kräftig anbraten, herausnehmen, beiseite stellen, Hitze reduzieren
1 Zwiebel , gehackt	
1 Knoblauchzehe , gepresst	
1 Teelöffel Paprika	
wenig Sambal Oelek	alles begeben, andämpfen
1 dl Weisswein	dazugießen, einkochen
1 saurer Halbrahm (180 g)	
2 Teelöffel Maizena	mischen, unter Rühren zugeben, zugedeckt ca. 2 Min. köcheln, Pouletstreifen begeben, nur noch heiss werden lassen
nach Bedarf Salz	würzen
12 Brotscheiben (ca. 400 g)	toasten oder im Backofen rösten
2 Esslöffel Butter oder Margarine , weich	
2 Teelöffel Senf	mischen, jede Brotscheibe auf einer Seite dünn bestreichen.

Servieren: Beide Füllungen auf je 4 Scheiben verteilen. Je eine Scheibe mit Poulet- und Lauchfüllung übereinanderlegen, mit den restlichen Scheiben bedecken.

