

# Kochen mit Klaus

*Leicht & Lecker!*

## Gratinierte Hähnchen-Toasts

**Zutaten: (Für 4 Toasts)**

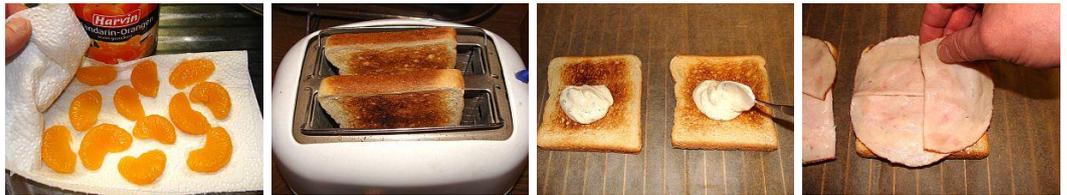
- 35 g Salatcreme, 75 g Joghurt, Currypulver, Chilipulver, Salz,
- Pfeffer, ½ Dose Mandarinen, 150 g Hähnchenbrustaufschnitt,
- Petersilie, 4 Scheiben Sandwich-Toast, 8 Scheiben Schmelzkäse

**Zubereitung:**

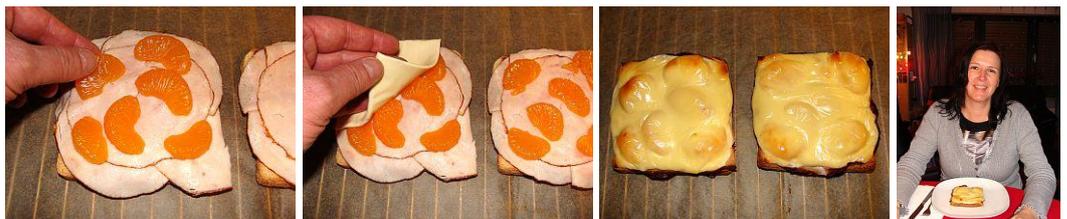
1. Joghurt mit Salatcreme verrühren, mit Curry- u. Chilipulver, Salz, Pfeffer u. Petersilie abschmecken. Mandarinen abtropfen lassen.



2. Toastscheiben knusprig braun toasten, etwas abkühlen lassen u. mit der Creme bestreichen. Mit Hähnchenbrust u. Mandarinen belegen.



3. Mit je 2 Käsescheiben den Belag abdecken u. im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 200°C 15 Min. gratinieren. Toasts mit Mandarinen u. Petersilie garniert servieren.



*Tipp des Chaoten: Schnell, und lecker!*



Erstellt von Klaus am 12.01.2015