

Chicken-Ring



1. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Zwiebel fein würfeln. Die Mayonnaise mit der Zwiebel und dem Senf in einer großen Schüssel verrühren.
2. Die Hähnchenebrust würfeln, würzen und in der Pfanne kross braten. Die Hähnchenwürfel mit zu dem Mayonnaise-Zwiebel-Mix geben.
3. Den Käse grob reiben. Den Bacon in Streifen schneiden. Beides unterrühren.
4. Die Croissantdreiecke kreisförmig auf den Zauberstein legen. Die Spitzen zeigen nach außen. Die Füllung auf dem Teig verteilen. Die Spitzen über die Füllung legen. Die Tomaten in Scheiben schneiden und in den Öffnungen des Rings verteilen. Im Backofen auf dem Rost, unterste Schiene 25-30 Minuten goldgelb backen.
5. In der Zwischenzeit die Tomaten und den Eisbergsalat klein schneiden. Wenn der Chicken-Ring fertig ist, darauf verteilen.

Zutaten:

120g Mayonnaise
2 Teelöffel Dijon-Senf
1/2 Zwiebel
300g Hähnchenbrustfilet
2 Scheiben Bacon
150 g Edamer
2 Dosen Croissant-Teig
2 Fleischtomaten
1/2 Kopf Eisbergsalat + 2
Fleischtomaten

Benötigtes Material

Zauberstein

Zubereitungszeit

15 Minuten
Zubereitungszeit
30 Minuten Garzeit