

**PORTIONEN**

2

**ZEIT GESAMT**

50 min

**LEVEL**

easy

Rezept

## FLADENBROT MIT HÜHNCHEN

---

Der Fathead-Mozzarella-Teig ist ja ein Tausendsassa – das weißt Du ja schon, von daher muss ich nicht mehr viel dazu sagen, dass man aus Käse sogar auch süße Gebäckstücke machen kann, oder?

Ok, bei diesem Fladenbrot, das ich aus dem [Fathead-Panino-Rezept](#) entnommen habe, handelt es sich eher um die herzhaft-mediterrane Version.

Ein Panino oder Fladenbrot wird es definitiv bei uns häufig geben.

Wie schaut es bei Dir aus? Bist Du neugierig geworden?

Dann mal los und viel Spaß!

## ZUTATEN

---

Für das Fladenbrot verwendest Du das [Rezept für das Fathead Panino](#).

- rotes Pesto ([Rezept ist hier zu finden](#)) oder ein anderer Aufstrich Deiner Wahl
- 1 Handvoll Ruccola
- 300-400 g Hühnchenfilet
- Sprossen Deiner Wahl (z.B. Radieschensprossen)
- Gewürze nach Wahl – bei der Verwendung von Pesto ist das kaum nötig, außer zum Würzen des Hühnchens



*Ein Fladenbrot für alle Fälle.*



## SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

### SCHRITT 1

Den Teig nach dem Auskühlen in 2 Teile teilen und auf einem mit Backpapier oder Dauerbackfolie belegtem Blech zu 2 (einigermaßen) runden Fladen ausrollen. Sie sollten so dick sein (daher nur 2), dass man sie später durchschneiden und befüllen kann.

### SCHRITT 2

Die Fladen im Ofen bei ca. 160 Grad Umluft für ca. 20 min goldbraun backen. Ich nehme sie meist nach der Hälfte der Zeit vom Backpapier bzw. der Folie und lege sie umgedreht auf das Backgitter zum weiteren Backen.

### SCHRITT 3

Währenddessen kannst Du das Hühnchenfilet in recht kleine Würfel schneiden und mit etwas Butterschmalz und Gewürz in der Pfanne anbraten.

### SCHRITT 4

Wasche den Ruccola und die Sprossen, so dass diese dann auch zum Füllen der Fladen bereit stehen.

### SCHRITT 5

Wenn die Fladenbrote fertig gebacken sind, schneide sie bis auf ca. 10 cm durch (damit der Deckel nicht komplett abgeschnitten ist) und fülle das Fladenbrot mit den vorbereiteten Zutaten. Am besten startest Du mit der **Pesto** (oder einem von Dir gewählten Aufstrich), gibst dann Salat und Hühnchen dazu und streust am Ende die Sprossen darüber.