

## FLADENBROT MIT PARRILLADA PIRI PIRI HÜHNERSCHENKELFLEISCH



### GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Parrillada Piri Piri  
450g

### ZUTATEN

10 

- 10 Stücke Fladenbrot
- 1000 g Hähnchenschenkel ohne Knochen (geschnitten)
- 375 g Haricots verts
- 200 g Mango Chutney
- 150 g Bresc Alioli clásico
- 75 g Bresc Parrillada Piri Piri
- Olivenöl

### ZUBEREITUNG

Die Haricots verts putzen, waschen, blanchieren und kalt abspülen. Das Hühnerschenkelfleisch anbraten und mit Parrillada Piri Piri vermischen. Die Haricots verts dazugeben und mitbraten. Das Fladenbrot an den Schnittkanten mit Alioli bestreichen. Die Unterseite des Fladenbrotes mit der Hühnerfleischmischung belegen. Mit dem Mango-Chutney garnieren und die Oberseite des Fladenbrotes darauf legen.