



Hähnchenburger mit Tomate und Salat

dazu Quetschkartoffeln aus dem Ofen



ca. 30min



3-4 Personen

Einfach, aber raffiniert soll es heute sein? Dann bist du bei uns mal wieder richtig. Unser Burger wirkt ganz unschuldig, unter dem Brötchendeckel findet sich jedoch ein kulinarisches Kleinod: Das Fleisch bekommt zuerst eine cajunscharfe Abreibung, es folgt eine cremige Saucenkur, dann wird es mit Panko paniert kross gebraten - mmmh! Dazu gibt es Kartoffeln, die für unseren Genuss einiges erlitten haben ... Wir schwelgen.

Was du von uns bekommst

- 2 Netze Drillinge
- 1 Packung Romanasalat
- 3 Tomaten
- 2 Packungen Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen Cajun-Gewürzmischung¹⁰
- 50g Panko-Paniermehl¹
- 4 Brioche-Burgerbrötchen^{1,3,7}

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Mayonnaise³
- 3EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf
- große Pfanne
- Fleischklopfer
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 960kcal, Fett 51.9g, Kohlenhydrate 83.0g, Eiweiß 39.8g



1. Kartoffeln kochen



2. Salat vorbereiten



3. Kartoffeln quetschen



4. Fleisch vorbereiten



5. Fleisch braten



6. Salat fertigstellen

1EL Mayonnaise mit 1EL Ketchup und 1EL Olivenöl verrühren. Das **Fleisch** trocken tupfen, **jeweils** horizontal zu **2 Schnitzeln** halbieren und mit einem Fleischklopfer oder einer schweren Pfanne leicht plattieren. Von beiden Seiten mit der **Gewürzmischung** sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer einreiben, dann in der **Sauce** und anschließend im **Panko-Paniermehl** wenden.

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 3EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3Min. goldbraun ausbacken. Anschließend auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen.

Tipp: Je nach Größe der Pfanne ggf. eine zweite Pfanne verwenden. Die **Burgerbrötchen** aufschneiden und 2-3Min. im Ofen aufbacken.

Den **Salat** und die **Tomaten** mit dem **Dressing** vermengen. Die Schnittflächen der **Burgerbrötchen** mit 2EL Mayonnaise bestreichen und die **Burger** mit etwas **Salat** und dem **Hähnchen** belegen. Die **Burger** mit den **Kartoffeln** und dem **restlichen Salat** anrichten und mit 2EL Ketchup servieren.