



Tandoori-Masala-Burger mit Bio-Hähnchen

und Aubergine, dazu Tomaten-Koriander-Salat



ca. 30min



2 Personen

Lust auf ein unkompliziertes, aber umso köstlicheres Mahl? Perfekt, denn unser indisch inspirierter Hähnchenburger glänzt in beiden Punkten. Saftig gebratenes Bio-Hähnchen wird zusammen mit einer cremigen Auberginensauce, feinem Grüne-Tomaten-Chutney und säuerlich eingelegten roten Zwiebeln auf knusprig geröstetem Burgerbrötchen angerichtet. Dazu gibt es einen raffiniert gewürzten Tomaten-Koriander-Salat. Was will man mehr?

- 1 Aubergine
- 1 rote Zwiebel
- 1 Päckchen Tandoori-Masala-Gewürzmischung
- 2 Tomaten
- 10g Koriander
- 2 Bio-Hähnchenbrustfilets
- 2 Burgerbrötchen ¹
- 1 Päckchen Grüne-Tomaten-Chutney ²

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Olivenöl
- Essig

- mittelgroße Pfanne mit Deckel
- kleiner Topf
- Messbecher
- Sieb

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 743kcal, Fett 33.4g,
Kohlenhydrate 56.6g, Eiweiß 55.6g



1. Aubergine braten

A top-down view of a stainless steel bowl containing a cooked mixture of eggplant and onion. The eggplant is dark purple and appears to be roasted or fried, while the onion is light-colored and has been sautéed. The mixture is chunky and well-mixed.

4. Sauce anrühren

2. Zwiebel einlegen

A top-down view of a black skillet containing two golden-brown, fried chicken breasts. The skillet is set on a light-colored, textured surface.

5. Fleisch braten

3. Salat zubereiten

A top-down view of a black frying pan containing four round, golden-brown fried patties. The patties are arranged in a square pattern within the pan. The pan has a silver handle on the right side and is set against a light gray background.

6. Brötchen rösten

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**