



Tex-Mex-Chickenburger mit Jalapeño-Dip

an Knollensellerie aus dem Ofen



ca. 30min



2 Personen

Von Burgern können wir einfach nicht genug bekommen. Von Pommes auch nicht - aber der Abwechslung zuliebe schnitzen wir unsere Pommes heute nicht aus Kartoffeln, sondern aus feinwürzigem Knollensellerie. Dessen leicht nussiges Aroma passt perfekt zu unserem Burger, der zwischen zwei Brötchenhälften einen cremig-pikanten Jalapeño-Dip, saftiges Hähnchenfleisch und knackige, frische Tomatenscheiben beherbergt. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1 Hähnchenbrustfilet
- 1 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 2 Tomaten
- 1 kleiner Knollensellerie ¹
- 1 Jalapeño-Chilischote
- 2 Burgerbrötchen ³
- 1 Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise ²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler
- Stabmixer mit hohem Gefäß

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

Allergene

Sellerie (1), Eier (2), Gluten (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 706kcal, Fett 39.6g, Kohlenhydrate 45.2g, Eiweiß 37.9g



1. Fleisch vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, horizontal in **2 gleich große Stücke** schneiden und mit 1EL Olivenöl, der **½ der Gewürzmischung** und je 1 Prise Salz und Pfeffer einreiben. Die **Tomaten** in Scheiben schneiden und mit 1 Prise Salz würzen.



2. Knollensellerie rösten

Den **Knollensellerie** schälen und in ca. 1cm breite Stifte schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl, der **restlichen Gewürzmischung** und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Die **Jalapeño** und 1 ungeschälte Knoblauchzehe dazulegen. Den **Knollensellerie** im Ofen ca. 15Min. rösten, den Knoblauch und die **Jalapeño** nach 4Min. entfernen.



3. Fleisch braten

Das **Fleisch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze von jeder Seite in ca. 4Min. goldbraun und gar braten. Nach dem Braten aus der Pfanne nehmen und abgedeckt ca. 5Min. ruhen lassen.



4. Mayonnaise zubereiten

Den gerösteten Knoblauch schälen, die **Jalapeño** längs halbieren, entkernen und fein schneiden. Die **Jalapeño** mit **⅓ der Tomatenscheiben**, dem Knoblauch und 2EL Mayonnaise in einem hohen Gefäß fein pürieren. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Burger belegen

Die **Brötchen** zum **Sellerie** in den Ofen geben und ca. 1Min. mitbacken, bis sie etwas knusprig werden. Nach der Backzeit die **Burger** belegen: Die unteren **Brötchenhälften** mit etwas **Jalapeño-Mayonnaise** bestreichen, dann das **Fleisch** und die **Tomatenscheiben** darauflegen. Die **Hähnchenburger** mit den **Selleriestiften** und der **restlichen Jalapeño-Mayonnaise** servieren.



6. Frisch und knackig

Wer gern noch etwas Grün auf seinem Burger hätte, kann sich einfach mit ein paar übrigen Salatblättern behelfen. Du stellst beim Blick in den Kühlschrank fest, dass dein Salat schon ziemlich traurig aussieht? Kein Problem: Die Salatblätter einfach für ein paar Minuten in kaltes Wasser mit 1 großen Prise Zucker einlegen. Danach sind sie wieder prall und knackig!

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**