



## Honey-Mustard-Hähnchenburger mit Cheddar-Melt

dazu Coleslaw mit gegrillter Nektarine



30-40min



2 Portionen

Wenn der Grill ruft, antwortet dieser Burger: Saftig gegrilltes Hähnchen in einer süßwürzigen Marinade getoppt mit schmelzendem Cheddar sorgt bereits für gute Laune. Das eigentliche Highlight versteckt sich aber daneben – ein knackiger Coleslaw mit gegrillter Nektarine, die eine herrlich fruchtig-karamellierte Note ins Spiel bringt. Sommerlich, ein bisschen messy und einfach perfekt für lange Sommerabende draußen.

## Was du von uns bekommst

- 2 Burgerbrötchen <sup>2</sup>
- 1 Hähnchenbrustfilet
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 1 Weißkohl
- 1 rote Zwiebel
- 1 Nektarine
- 75g geriebener Cheddar <sup>3</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 1½EL körniger Senf <sup>4</sup>
- 2¼EL Honig
- 1½EL Mayonnaise <sup>1</sup>
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Grillpfanne oder Grill

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

## Kochtipp

Den restlichen Weißkohl für ein anderes Rezept verwenden oder einfach eine Extraportion Coleslaw zubereiten.

## Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Senf (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

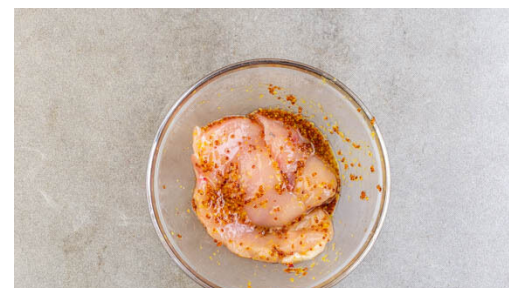
## Nährwertangaben pro Portion

Energie 723kcal, Fett 30.4g, Kohlenhydrate 70.0g, Eiweiß 42.4g



1. Marinade zubereiten

Ggf. den Grill vorheizen. 1½EL körnigen Senf mit 1EL Honig, 1EL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einer **Marinade** verrühren. **2EL Marinade** für die **Burgerbrötchen** beiseite nehmen.



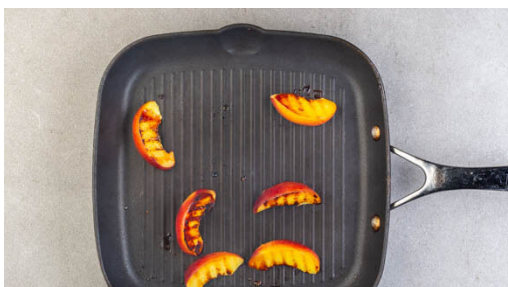
2. Fleisch marinieren

Das **Fleisch** trocken tupfen, horizontal halbieren und mit der **Marinade** vermengen.



3. Coleslaw zubereiten

1½EL Mayonnaise, 1EL Olivenöl, 1EL Essig, ½TL Salz, 1 kräftige Prise Pfeffer und **¼TL Paprikapulver** verrühren. Die **½ des Weißkohls** in dünne Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Weißkohl** und die **Zwiebeln** mit dem **Dressing** vermengen. Mit Salz, Pfeffer und **Paprikapulver** abschmecken.



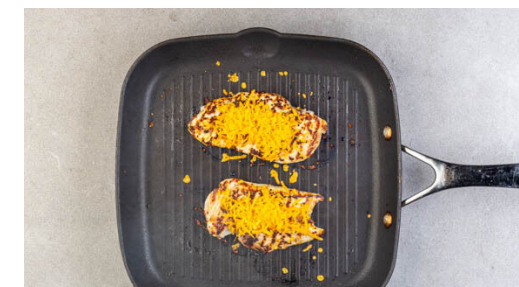
4. Nektarine grillen

Ggf. eine Grillpfanne bei mittlerer bis starker Hitze erwärmen. Die **Nektarine** in Spalten schneiden, dabei den Kern entfernen. Die **Nektarinenspalten** mit ½EL Olivenöl und ¼EL Honig vermengen. Die **Nektarinen** von beiden Seiten ca. 30Sek. grillen, bis sich deutliche Röstspuren abzeichnen. Die **Nektarinen** zum **Coleslaw** geben. Der Grill bzw. die Grillpfanne wird weiterverwendet.



5. Burgerbrötchen rösten

Die **Brötchen** aufschneiden und die Schnittflächen mit der **restlichen Marinade** bestreichen. Die **Brötchen** mit der Schnittseite nach unten ca. 30Sek. grillen, bis eine Kruste entsteht. Die **Brötchen** aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Der Grill bzw. die Grillpfanne wird weiterverwendet.



6. Fleisch grillen

Das **Fleisch** 3-5Min. grillen, dann wenden und mit der **½ des Käses** bestreuen. Mit einer großen Schüssel oder einem Deckel abdecken und weitere 3-5Min. grillen, bis das **Fleisch** gar und gebräunt und der **Käse** geschmolzen ist. Die **Brötchen** mit **Fleisch** und **etwas Coleslaw** belegen. Mit dem **restlichen Coleslaw** anrichten und servieren.