



Honey-Mustard-Hähnchenburger mit Cheddar-Melt

dazu Coleslaw mit gegrillter Nektarine



30-40min



4 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

- 4 Burgerbrötchen ²
- 2 Hähnchenbrustfilets
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 1 Weißkohl
- 1 rote Zwiebel
- 2 Nektarinen
- 75g geriebener Cheddar ³

Was du zu Hause benötigst

- 3EL körniger Senf ⁴
- 3EL Mayonnaise ¹
- 2½EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Grillpfanne oder Grill

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

Allergene

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

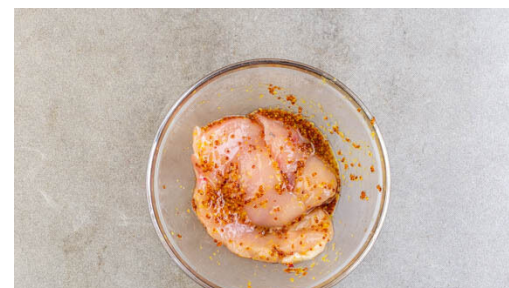
Nährwertangaben pro Portion

Energie 683kcal, Fett 30.5g, Kohlenhydrate 59.7g, Eiweiß 42.1g



1. Marinade zubereiten

Ggf. den Grill vorheizen. 3EL körnigen Senf mit 2EL Honig, 2EL Olivenöl und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer zu einer **Marinade** verrühren. **4EL Marinade** für die **Burgerbrötchen** beiseitestellen.



2. Fleisch marinieren

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



3. Coleslaw zubereiten

3EL Mayonnaise, 2EL Olivenöl, 2EL Essig, 1TL Salz, ½TL Pfeffer sowie je **½TL Paprikapulver** und Pfeffer verrühren. Den **Weißkohl** 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 ggf. mehr **Paprikapulver** abschmecken.



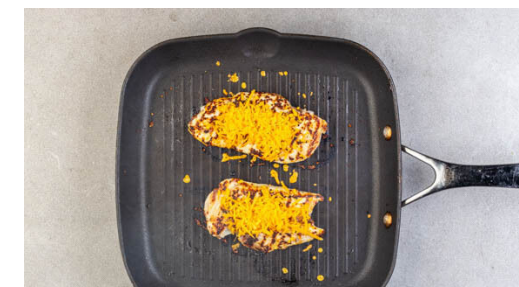
4. Nektarine grillen

Ggf. eine Grillpfanne bei mittlerer bis starker Hitze erwärmen. Die **Nektarinen** in Spalten schneiden, dabei den Stein entfernen. Die **Nektarinenspalten** mit 1EL Olivenöl und ½EL Honig vermengen, dann von beiden Seiten ca. 30Sek. grillen, bis sich deutliche Röstspuren abzeichnen. Die **Nektarinen** zum **Coleslaw** geben.



5. Burgerbrötchen rösten

Die **Brötchen** aufschneiden und die Schnittflächen mit der **aufbewahrten Marinade** bestreichen. Die **Brötchen** mit der Schnittseite nach unten bei mittlerer bis starker Hitze ca. 30Sek. grillen, bis eine Kruste entsteht. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



6. Fleisch grillen

Das **Fleisch** bei mittlerer bis starker Hitze 3-5Min. grillen, dann wenden und mit dem **Käse** 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 dem **Fleisch** und **etwas Coleslaw** belegen. Mit dem **restlichen Coleslaw** anrichten und servieren.