



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.

- 2 Netze Drillinge
- 1 Packung Romanasalat
- 3 Tomaten
- 2 Packungen
Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen Cajun-
Gewürzmischung ¹⁰
- 50g Panko-Paniermehl ¹
- 4 Brioche-Burgerbrötchen ^{1,3,7}

- ca. 3EL Mayonnaise ³
- ca. 3EL Tomatenketchup
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

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

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

Energie 808kcal, Fett 35.1g,
Kohlenhydrate 82.1g, Eiweiß 39.8g



4. Fleisch vorbereiten

2. Salat vorbereiten

5. Fleisch braten

3. Kartoffeln quetschen

6. Salat fertigstellen

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(d3102649f02e825ddb76dc3de0190154_img.jpg\)](#) [!\[\]\(55ca3a38dbb940110628e54e3ea7505d_img.jpg\)](#) [!\[\]\(1ad7b9dfa1e10e48660df5dd18a1b20c_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**