

X'sunda Chicken-Burger

| | |
|----------------------|--|
| Thema: | Ein Burger abseits vom „Mainstream“ |
| Saison: | Jänner bis Dezember 😊 |
| Besonderheit: | selbst gemachte Kartoffelspalten – schnell und einfach |
| Zu Beachten: | Daheim schmeckt der Burger immer am Besten |

Zutaten / Einkaufsliste (für 4 Personen)

| | |
|------------|--------------------------------------|
| 8 | Ciabatta-Brötchen (zum aufbacken) |
| 800 g | Kartoffeln |
| 8 Stk. | Hühnerfilet (je ca. 100g) |
| 175 g | Philadelphia Kräuter |
| 1/2 Becher | Sauerrahm |
| 1/2 | Salatgurke |
| 1/2 | chinesischer Knoblauch |
| 1 Bund | Frühlingszwiebel |
| 1 | Eisbergsalat |
| 4 | Tomaten |
| 1 Pkg. | Kresse |
| n.B. | Salz und Pfeffer |
| n.B. | Öl |
| n.B. | Rosmarin |
| n.B. | Paprikapulver |



Zubereitung

Für die Potato Wedges die Kartoffeln waschen und in Spalten schneiden. Mit Öl, Salz, Pfeffer, Rosmarin und Paprikapulver gut vermischen. Im vorgeheizten Backrohr (Heißluft 180°) ca. 40-45 Minuten goldbraun backen. Zu beachten ist, dass die aufgeschnittenen Ciabatta Brötchen ca. die letzten 10 Minuten dazugegeben werden (damit alles gleichzeitig fertig ist).

In der Zwischenzeit die Sauce und die Garnitur vorbereiten. Für die Sauce Kresse, den Philadelphia, Sauerrahm, sowie die geraspelte (gut ausgedrückte Gurke) und den gepressten Knoblauch miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken – Sauce bis zum Servieren kalt stellen.

Für die Garnitur, den Eisbergsalat waschen und in kleinere Blätter zupfen, Tomaten in Scheiben und den Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.

Zum Schluss die Hühnerfilets salzen und pfeffern und in etwas Öl goldbraun anbraten.

Alle Komponenten am Tisch servieren und jeder kann sich damit seinen „X'sunden Chicken-Burger selbst „zusammenbauen“.

Gutes Gelingen und Guten Appetit

