

Hähnchenburger

mit Avocado, Salat, Tomaten,
Gurke und Käse 

SAFTIG • FRISCH • LECKER 

für
4
PERSONEN



ZUTATEN (für 4 Personen)

Für die Burger

- 4 Burgerbrötchen
- 4 kleine Hähnchenbrustfilets (ca. 600 g)
- 4 Scheiben Cheddar
- 4 Salatblätter
- 2 Tomaten
- ½ Salatgurke
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- ½ TL Knoblauchpulver
- Salz
- Pfeffer



Für die Burgersoße

- 4 EL Mayonnaise
- 2 EL Ketchup
- 1 TL Senf
- 1 TL Honig
- 1 TL Gurkenrelish oder fein gehackte Gewürzgurken
- ½ TL Paprikapulver
- Pfeffer



Für die Guacamole

- 2 reife Avocados
- ½ kleine rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL einer ½ Limette
- 2 EL gehackter Koriander oder Petersilie
- Salz
- Pfeffer



ZUBEREITUNG

- 1 Die Hähnchenbrustfilets trocken tupfen.
- 2 Bei Bedarf die Filets vorsichtig etwas flacher klopfen, damit sie gleichmäßig garen.
- 3 Mit Paprikapulver, Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen.
- 4 Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen.
- 5 Die Hähnchenbrustfilets bei mittlerer bis hoher Hitze von jeder Seite etwa 5–6 Minuten goldbraun anbraten, bis sie vollständig durchgegart sind.
- 6 Kurz vor Ende der Garzeit jeweils eine Scheibe Cheddar auf jedes Hähnchenfilet legen.
- 7 Die Pfanne mit einem Deckel abdecken und den Käse etwa 1 Minute schmelzen lassen.
- 8 Für die Burgersoße Mayonnaise, Ketchup, Senf, Honig, Gurkenrelish und Paprikapulver miteinander verrühren.
- 9 Mit etwas Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren kalt stellen.
- 10 Für die Guacamole die Avocados halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen.
- 11 Das Avocadofleisch mit einer Gabel grob zerdrücken.
- 12 Die rote Zwiebel schälen und fein würfeln.
- 13 Den Knoblauch schälen und fein hacken oder pressen.
- 14 Zwiebel und Knoblauch zur Avocado geben.
- 15 Den Limettensaft sowie den gehackten Koriander oder die Petersilie unterrühren.
- 16 Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
- 17 Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.
- 18 Die Gurke waschen und ebenfalls in Scheiben schneiden.
- 19 Die Salatblätter waschen und trocken tupfen.
- 20 Die Burgerbrötchen halbieren und die Schnittflächen nach Belieben kurz anrösten.
- 21 Die unteren Brötchenhälften großzügig mit der Burgersoße bestreichen. Je ein Salatblatt darauflegen. Anschließend einige Tomaten- und Gurkenscheiben darauf verteilen. Das Hähnchenfilet mit dem geschmolzenen Käse darauflegen. Zum Schluss einen großzügigen Klecks Guacamole auf den geschmolzenen Käse geben. Die obere Brötchenhälfte aufsetzen und die Burger sofort servieren.



TIPP: Dazu passen knusprige Pommes oder leckere Kartoffel-Wedges!



Guten Appetit! 

