



Caesar's Salad-Chicken-Burger

Burger mit Hähnchenbrustfilet, Parmesan und Mayonnaise

Für 10 Burger:

10	Sourdough Burger, Art. 1364
300 g	Parmesan am Stück
200 g	Mayonnaise
2	Zehen Knoblauch
200 g	Schmand
3 EL	Weißweinessig
1 EL	Worcestersauce
1.800 g	Hähnchenbrustfilet
20	Blätter Romanasalat

- 1 Die Hälfte des Parmesans in grobe Späne hobeln, den Rest fein reiben.
- 2 Aus fein gehacktem Knoblauch, Mayonnaise, Schmand, Essig, Worcestersauce und geriebenem Parmesan eine Soße mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3 Die Hähnchenbrust von allen Seiten goldbraun anbraten und schräg aufschneiden.
- 4 Die Schnittfläche der Buns anrösten. Die untere Hälfte mit Soße bestreichen und abwechselnd mit Salat und Fleisch belegen. Dazwischen immer etwas Soße träufeln. Mit Soße toppen und mit Parmesanspänen bestreuen. Anschließend den Deckel aufsetzen.



Ideal für Burger-Fans, die einen leichten Snack bevorzugen.