



Happy Burger mit Hähnchen und Gemüsepommes

Für 10 Burger:

10	Happy Burger, Art. 2265
10	Hähnchensteaks à ca. 120 g
400 g	Spinat
5	Möhren, in Streifen
5	rote Beten, in Streifen
5	Süßkartoffeln, in Streifen
4	Frühlingszwiebeln, in Ringen
200 g	Parmesan
200 g	Burgersauce, beliebig
	etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer

- 1 Die Happy Burger Buns auftauen lassen, in zwei Hälften teilen und die Schnittflächen kurz auf dem Grill oder in einer Pfanne rösten. Dann die Hähnchensteaks in etwas Fett 1 Minute scharf anbraten und auf mittlerer Temperatur fertig garen.
- 2 Die Gemüsestreifen salzen, pfeffern und mit Öl benetzen. Spinat, einige Gemüsestreifen, das Hähnchensteak, Parmesan und Frühlingszwiebeln auf dem Burger anrichten, die Sauce darauf verteilen und den Deckel aufsetzen.
- 3 Übrige Gemüsestreifen 20 Minuten bei 200 °C zu knusprigen Gemüsepommes backen.



Dank des herzhaften
 Malzaromas ist dieser Burger
 ideal für pikante Rezeptideen.