



**Tipp:** In Scheiben geschnitten wirken Putensteak und Avocado üppiger.

## Brioche Burger mit Hähnchen, Coleslaw und Avocado

Für 10 Burger:

.....

**10 Brioche Burger, Art. 2357**

**1200 g Putensteak**

**300 g Coleslaw**

**5 Avocados**

**Barbecue Sauce, Art. 96329**

.....

- ❶ Den Brioche Burger auftauen lassen und nach Belieben die Schnittflächen angrillen. Das Putensteak entweder grillen oder in der Pfanne braten.
- ❷ Burgerboden mit dem Coleslaw bestreichen, dann das Putensteak darauf geben. Barbecue Sauce darüber verteilen und mit der in Scheiben geschnittenen Avocado belegen. Dann den Deckel des Brötchens aufsetzen.