

**TIPP:** Alternativ passt auch Guacamole als Soße super dazu.



## Hawaii-Burger mit Putenbrustfilet, Ananas und Lollo Bionda

Für 10 Burger:  
.....

10 Sesam Burger, Art. 2503  
1.000 g Putenbrustfilet  
10 Scheiben Ananas  
1 Salatkopf (z. B. Lollo Bionda)  
10 Scheiben Emmentaler Käse  
2 Eigelb  
2 EL Essig  
125 g Mayonnaise  
25 g Tomatenmark  
10 g Zucker  
50 g Gewürzgurken  
1 kleine Zwiebel, fein gehackt  
Salz, Pfeffer, Paprikagewürz  
.....

- ❶ Die Burger auftauen und dann im vorgeheizten Ofen bei 180 °C für 5-8 Minuten backen.
- ❷ Die Putenbrustfilets bei mittlerer Hitze von jeder Seite circa 4-5 Minuten anbraten. Die Ananasscheiben ebenfalls kurz anbraten.
- ❸ Eigelb, Essig, Mayonnaise, Tomatenmark sowie Zucker miteinander verquirlen. Gewürzgurken und Zwiebeln in kleine Stückchen schneiden, mit der Soße verrühren und nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
- ❹ Nun den gewaschenen Salat, das Filet, die Ananas und den Käse auf die Unterseite des Brötchens legen und mit der Soße bestreichen. Deckel aufsetzen und servieren.