



# Chicken-Burger

## Tandoori-Art

Für 10 Burger:

10 Hamburger Brötchen rustikal  
(Art. 80303102)

10 Stk. à ca. 150 g Hähnchen-  
brustfilet

3 EL Tandoori

80 ml Öl

Pfeffer und Salz

10 Scheiben Ziegenkäse

2 Eier

100 g Semmelbrösel

10 g kleine Blätter Lollo-Bianco

2 reife Mangos

1 rote Chillischote

1 TL Limettensaft

1 TL Brauner Zucker

1 Knoblauchzehe

2 Tomaten

2 Avocados

2 TL Limettensaft

1 Msp. Kreuzkümmel, gem.

- 1 Das Brötchen auftauen lassen. Die Mango schälen und in Spalten schneiden. Das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Die Chili längs aufschneiden, entkernen, waschen und sehr fein hacken. Etwa  $\frac{1}{3}$  der Mango mit dem Stabmixer pürieren und anschließend mit der gewürfelten Mango, Chili und Limettensaft mischen sowie mit Salz und etwas Zucker abschmecken.
- 2 Den Knoblauch schälen und hacken. Die Tomaten waschen und fein würfeln. Die Avocados längs halbieren und den Stein herauslösen. Das Fruchtfleisch mit einem Esslöffel aus der Schale lösen und mit Limettensaft und Knoblauch mit dem Stabmixer pürieren. Die gewürfelten Tomaten unterheben und mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel abschmecken.
- 3 Für die Burger-Pattys die Hähnchenfilets waschen, trocken tupfen und in sehr kleine Würfel schneiden. Tandoori, 60 ml Öl und ca.  $\frac{1}{2}$  TL Salz verrühren. Mit Hähnchenwürfeln mischen. Mit Ei und Semmelbröseln verkneten. Salz und Pfeffer würzen und daraus 10 flache Pattys formen. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Burgerpattys darin von jeder Seite 3-4 Minuten goldbraun braten und abschließend den Ziegenkäse noch in der Pfanne auf die Pattys legen.
- 4 Das Hamburger Brötchen rustikal mit einer leichten Drehbewegung aufklappen und kurz angrillen. Anschließend beidseitig mit dem Avocado-Dip bestreichen und das Salatblatt auf die Unterseite des Burgers legen.