

# Chicken-Burger

## Für 2 Portionen

300 g Hähnchenbrustfilet	Salz, Pfeffer	2 TL Sonnenblumenöl
2 Burger Buns Brioche	0.5 Tomate	40 g Gurke
2 TL Ketchup	2 EL Chilisauce	2 EL Röstzwiebeln
2 Blatt Romanasalat	1 TL Salatmayonnaise	

Hähnchenbrustfilets in zu den Buns passende Stücke schneiden, Fleisch nach Belieben etwas flachklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp: So geht Fleisch platt klopfen ganz einfach.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin braten und goldbraun anrösten.

Burger Buns aufklappen, die Schnittflächen auf den Toaster legen und rösten. Die unteren Teile der Buns anschließend auf Tellern oder Brettchen anrichten.

Tomaten und Gurke waschen und in Scheiben schneiden.

Unterteile der Buns mit Ketchup bestreichen, Hähnchenbrustfilets darauflegen und die Chili Sauce obenauf verteilen.

Es passen auch BBQ- oder Burgersoße.

Röstzwiebeln, Salat, Tomaten- und Gurkenscheiben darauf anrichten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Salatmayonnaise beträufeln. Mit den oberen Hälften der Buns zuklappen und sofort genießen!

NN am 05. Juni 2025