

Caesar Chicken Burger

® mit freundlicher Unterstützung von SEVERIN

Burgerfans aufgepasst 🤖 Heute wird gezaubert! Mit diesem Rezept kannst du einen Salat in einen Burger verwandeln. Der Caesar Chicken Burger kombiniert Bacon, Maishähnchenbrust und frischen Salat – perfekt für jede Gelegenheit!

Zubereitungszeit: 30 Min.

Portionen: 4

Rezept herunterladen

Zutaten

- Für die Burger
 - 2 Maishähnchenbrüste ohne Haut und Knochen
 - 8 Scheiben Bacon
 - Salz a. d. Mühle
 - Pfeffer a. d. Mühle
 - ½ TL Currypulver
 - 2 Romanasalatherzen
 - 100 g Cocktail-Strauchtomaten
 - 1 rote Zwiebel
 - 40 g Parmesan
- Für die Zitronen-Mayo
 - Abrieb und Saft von 2 Bio-Zitronen
 - 1 EL Dijonsenf
 - 2 EL Honig
 - 2 EL süße Chilisauce
 - 1 TL Zitronenpfeffer
 - 1 frisches Bio-Ei
 - 175 ml Pflanzenöl
 - 25 ml Olivenöl
 - 1 Msp. gemahlener Koriander

- Salz a. d. Mühle
 - Für Extras
 - 4 Burger Buns
 - 2 EL zimmerwarme Butter
 - Pflanzenöl zum Einfetten des Grillrostes
-

Zubereitung

Schritt 1

Die Maishähnchenbrüste quer halbieren und mit Salz, Curry und Pfeffer würzen. Den Salat putzen und die einzelnen Blätter ablösen. Tomaten in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden.

Schritt 2

Den Grill mit geöffnetem Deckel auf 380 °C vorheizen.

Schritt 3

Die Burger Buns mittig halbieren und mit Butter einstreichen.

Schritt 4

Den Grillrost mit Öl einfetten und die Maishähnchenbrüste 3–4 Minuten auf der BoostZone von jeder Seite auf Sicht grillen. Danach die Brötchenhälften 1–2 Minuten grillen, bis sich ein deutliches Muster abzeichnet. Bacon auf Sicht knusprig grillen.

Schritt 5

Die Hälften jeweils mit der Mayonnaise einstreichen. Die Böden mit Salat, Tomaten und Parmesan belegen. Das Fleisch in Tranchen schneiden und ebenso darauf geben. Mit dem Deckel abschließen und genießen.

Einfach nachgemacht

...mit den Küchenhelfern von SEVERIN

**TAGESANGEBOT**

**NINJA® TB401EU Detect
Power Pro 3-in-1
Standmixer Smoothie
Maker Küchenmaschine**

€ 199,99



**KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchen- maschine, mit
Flex- Rührer und Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set**

€ 599,99



**WOLL® Diamond Lite
3tlg. Bratpfannen-Set 20,
24 & 28cm, inkl. 2tlg.
Pfannenschutz**

€ 179,99



**WOLL® Diamor
Topf-Set, 3tlg. Ø
28cm jeweils mit**

€ 259,99

