

Rezept

España-Burger

Ein Rezept von España-Burger, am 25.04.2024

Zutaten

1-2 Knoblauchzehen	100 g Mayonnaise
2 Hähnchenbrustfilets (à 00 g)	Salz
Pfeffer	12 Scheiben Chorizo
8 Pimientos de Padron (kleine, grüne Paprikaschoten)	60 g Manchego
4 EL Olivenöl	8 Scheiben ovales Weißbrot (ca. 1 cm dick)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Burger | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 680 kcal

Zubereitung

1. Knoblauch schälen und sehr fein hacken oder durch die Presse drücken. Mit der Mayonnaise zu einer Aioli verrühren. Die Hähnchenbrustfilets waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen, salzen, pfeffern und flach auf die Arbeitsfläche legen. Mit einem scharfen Messer quer durchschneiden. Jede Hälfte mit 3 Scheiben Chorizo belegen und diese fest an das Fleisch andrücken.
2. Pimientos waschen, trocknen und Stiele entfernen. Die Rinde vom Manchego abschneiden und den Käse mit dem Sparschäler in Scheiben hobeln.
3. Eine Pfanne erhitzen und die Weißbrotscheiben darin auf einer Seite rösten, herausnehmen. Dann 2 EL Olivenöl darin erhitzen, Pimientos dazugeben und bei starker Hitze 5 Min. rundherum scharf anbraten, bis die Haut Blasen wirft. Dann salzen. In einer zweiten Pfanne Hähnchen in übrigem Öl bei mittlerer Hitze 8-10 Min. pro Seite braten. Nach dem Wenden Manchego auf das Hähnchen geben.
4. Weißbrot auf der gerösteten Seite mit Aioli bestreichen, Hähnchen und Pimientos darübergerben und mit einer weiteren Weißbrotscheibe bedecken.