

Rezept

Chicken-Cheeseburger auf Salat

Ein Rezept von Chicken-Cheeseburger auf Salat, am 29.05.2023

Zutaten

300 g Hähnchenbrustfilet	Salz
weißer Pfeffer aus der Mühle	1 TL getrockneter Thymian
1 EL Öl	2 dünne Scheiben Gouda
150 g gemischter bunter Blattsalat (küchenfertig)	150 ml Dickmilch oder Buttermilch
2 EL Zitronensaft	1 EL Senf

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Das Hähnchenbrustfilet kalt abwaschen und abtrocknen, in grobe Würfel schneiden und im Blitzhacker fein hacken. Mit Salz, Pfeffer und dem Thymian vermischen und zu 4 flachen Burgern formen.

2. Das Öl in einer breiten beschichteten Pfanne erhitzen und die Burger darin insgesamt etwa 10 Min. von beiden Seiten goldbraun braten. Zuletzt die Käsescheiben halbieren und auf die Burger legen. Einen Deckel auf die Pfanne setzen und den Käse ein wenig schmelzen lassen.

3. In der Zwischenzeit den Blattsalat kalt abbrausen und gut trocken schütteln. Die Dickmilch oder Buttermilch mit Zitronensaft und dem Senf verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Salat auf zwei Teller verteilen und das Dressing darüberträufeln. Die Burger dazugeben.