

Rezept

Hähnchen-Ananas-Burger

Ein Rezept von Hähnchen-Ananas-Burger, am 20.04.2024

Zutaten

200 g Hähnchenbrustfilet	2 EL Öl
Salz	Pfeffer
1 TL gemahlener Kreuzkümmel	1 Prise getrocknete Chiliflocken
1/8 Ananas	2 mittelgroße Blätter Romanasalat
2 längliche Vollkornbrötchen (je ca. 60 g)	2 EL Butter
4 EL Ajvar (Glas)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

Zubereitung

1. Die Hähnchenbrustfilets flach schneiden und klopfen. In einer beschichteten Pfanne im heißen Öl von jeder Seite ca. 2 Min. braten, dabei mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Chiliflocken würzen. Abkühlen lassen.

2. Die Ananas schälen, längs in Spalten schneiden, den harten Mittelstrunk entfernen und das Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden. Den Romanasalat waschen und trocken schütteln.

3. Die Brötchen halbieren, alle Hälften mit Butter und Ajvar bestreichen. Mit Hähnchen, Ananas und Salat belegt wieder zusammensetzen.