Ölz Maxi Burger Brötle

mit Tandoori Huhn, Cheddar Käse, gegrillte Ananas, Romanasalat & Jalapenos

Zutaten
4 Ölz Maxi Burger Brötle
4 Stk Bio Hühnerbrust
Salz
Tandoori (Indische Gewürzmischung)
8 Stk gewaschene Lollo Verde Salatblätter
8 Scheiben Cheddar Käse
Jalapenos frisch in dünne Scheiben geschnitten - ansonsten eingelegt
***
ANANAS CHUTNEY:
200 g Ananas in 1 cm Würfel geschnitten
100 g geschälte Tomatenstücke aus der Dose
1 EL Honig
2 EL Sojasauce

Zubereitungszeit
40 min

1. Für das Ananas Chutney die in Würfel geschnittene Ananas in einer Pfanne heiß anbraten, Honig und Sojasauce dazugeben und kurz karamellisieren. Mit den Tomaten auffüllen, kurz durchkochen und auskühlen lassen.
2. Für den Burger die Hühnerbrust würzen und rundherum knusprig braten, kurz ruhen lassen und vor dem Servieren in dünne Scheiben schneiden.
3. Die Ölz Maxi Burger Brötle kurz in einer heißen Pfanne oder auf dem Grill auf der Schnittfläche antoasten. Die Burgerböden mit Lollo Verde Salatblättern belegen. Abwechselnd die Hühnerbrustscheiben und Ananas Chutney darauf verteilen. Mit Käse belegen und kurz überbacken.

Tipp:
Das Ananas Chutney kann auch schon gut vorbereitet werden und im Kühlschrank für einige Tage aufbewahrt werden.