



PESTO-BURGER

Zutaten:

500g Hähnchenbrustfilet
2 EL Èpice Volaille (Geflügelgewürz-Rub) von Gourmet Flamand
4 EL Rochambeau Pesto Genovese von Gourmet Flamand
4 Datteltomaten (natürlich gehen auch andere Tomaten)
1 kleine Zwiebel (evtl. eine rote Zwiebel)
1 Handvoll Rucola
4 Hamburger Brötchen (Buns)
Olivenöl zum Anbraten

Zubereitung:

Das Hähnchenbrustfilet in sehr dünne Scheiben schneiden. Mit Èpice Volaille einreiben und ca. 2 Std. einwirken lassen. Danach in Olivenöl scharf anbraten, aber nicht zu lange, da das Fleisch sonst zu trocken wird. Die Datteltomaten längst in kleine Scheiben schneiden, die Zwiebel in Ringe schneiden. Rucola waschen. Die Buns kurz im Backofen rösten (Achtung – nicht zu lange, sonst wird ´s Zwieback!). Die untere Hälfte jeweils mit einem Esslöffel Pesto bestreichen, etwas Rucola darauf legen. Jetzt das noch heiÙe Fleisch darauf, die Tomatenscheiben und Zwiebelringe auf das Fleisch legen, noch etwas Rucola oben drauf und mit dem Deckel des Buns abdecken. Zum besseren Halt einfach einen Spieß durch den Burger stecken.