



CIABATTA-BURGER



30 Min.



mit Fleisch

Zutaten 4 Portionen

4 x ca. 75 g	Ciabattabrötchen zum Aufbacken
1	reife Avocado(s)
etwas	Salz und Pfeffer
3 Spritzer	Zitronensaft
100 g	Babyspinat
1	Mango(s)
1	Ei(er), Gr. M
3 EL	Pankomehl
1/2 TL	getrocknete Chiliflocken
2 EL	Mehl
2 x ca. 150g	Hähnchenbrustfilets(s)
50 ml	Öl zum Ausbacken
6 Stiele	Koriander
1 Packung(en)	Petrella Peppasweet (á 125 g)

Petrella Produkte



Petrella Peppasweet



CIABATTA-BURGER



30 Min.



mit Fleisch

So wird's gemacht

1. Die Brötchen nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Inzwischen die Avocado(s) halbieren, Stein entfernen und das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Fruchtfleisch in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft vermengen. Den Spinat waschen und trocken schütteln. Das Fruchtfleisch der Mango vom Stein schneiden, schälen und längs in dünne Scheiben schneiden.
3. Ei(er) in einem tiefen Teller verquirlen. Das Pankomehl und die Chiliflocken in einem anderen tiefen Teller mischen. Das Mehl in einen dritten tiefen Teller geben. Die Filets waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Danach zuerst in Mehl, dann im verquirlten Ei und zum Schluss in der Pankomehl-Chilimischung wenden.
4. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Filets darin unter regelmäßigem Wenden 10–12 Minuten goldbraun ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Die Brötchen halbieren. Untere Brötchenhälften in einer Pfanne ohne Fett mit den Schnittflächen nach unten anrösten, danach herausnehmen. Den Koriander waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Filets jeweils leicht diagonal in 4 Scheiben schneiden.
6. Untere Brötchenhälften mit Petrella Peppasweet bestreichen. Mit Spinat, Filetscheiben, Mangoscheiben und Koriander belegen. Obere Brötchenhälften mit der Avocadocreme bestreichen und daraufsetzen.