



Perfekt für Deine Grillparty - #Burgerliebe

Hähnchen-Burger mit Erdnuss-Soße

Zutaten

Patties:

570 g Geflügel-Hackfleisch
Salz, Pfeffer
1 TL Olivenöl
60 g rote Zwiebeln, gehackt
1 TL Chilipulver
1 TL Garam Masala

Außerdem:

1 TL Chilipulver
1 TL Garam Masala
60 ml ungesüßte Kokosnussmilch
2 TL rote Zwiebeln, gehackt
2 TL Erdnussbutter
2 TL heißes Wasser
2 TL Erdnüsse, gehackt
4 Ciabatta-Brötchen
Eisbergsalat zum Garnieren
2 TL Olivenöl
1 TL Salz

Zubereitung

Vermischen Sie in einer großen Schüssel das Geflügel-Hackfleisch mit den gehackten roten Zwiebeln, 1 TL Olivenöl, 1 TL Chilipulver, 1 TL Salz, Pfeffer und dem 1 TL Garam Masala. Formen Sie im Anschluss aus der Masse 4 Patties.

Erhitzen Sie nun in einer Pfanne 1 TL Olivenöl mit 2 TL roten Zwiebeln (gehackt) und 1 TL Chilipulver. Kochen Sie die Zwiebeln solange, bis diese glasig werden.

Fügen Sie die Kokosnussmilch hinzu und lassen Sie alles leicht köcheln. Holen Sie die Pfanne von der Herdplatte und fügen Sie 2 TL Erdnussbutter und 2 TL heißes Wasser hinzu. Geben Sie nun die gehackten Erdnüsse dazu und schmecken Sie alles mit Salz ab.

Bestreichen Sie die Patties mit Olivenöl.

Grillen oder braten Sie nun die Geflügel-Patties auf dem Grill oder in einer Pfanne für circa 8-10 Minuten.

Bestreichen Sie Ihre Ciabatta-Brötchen mit der Erdnuss-Soße, legen Sie die Geflügel-Patties darauf und garnieren Sie die Burger mit Eisbergsalat.

Lassen Sie es sich schmecken!