

Mexican Chicken Burger mit Argentinos

Guacamole und Jalapeños, dazu smoky Peperoni-Dip

Viel Gemüse 45 – 55 Minuten • 1032 kcal • Tag 3 kochen

16



Pouletbrustfilet



Argentinos, pikant



Brioche Bun, natur



Sriracha Sauce



Crème fraîche aus Saland



Knoblauchzehe



Gewürzmischung „Hello Smoky Paprika“



rote Spitzpeperoni



Avocado



Ofenkartoffel



Schwarzkümmel



Jalapeño



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche das Gemüse ab und tupfe das Fleisch mit Küchenpapier trocken.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Butter*, Öl*, Pfeffer*, Salz*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 hohes Rührgefäss, 1 Stabmixer, 1 grosse Bratpfanne und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Pouletbrustfilet	2 x 120 g	4 x 120 g
Argentinos, pikant	2 x 40 g	4 x 40 g
Brioche Bun, natur 7) 8) 15)	1 x 160 g	1 x 320 g
Sriracha Sauce	1 x 8 ml	1 x 16 ml
Crème fraîche aus Saland 7)	1 x 100 g	2 x 100 g
Knoblauchzehe	2 x 4 g	4 x 4 g
Gewürzmischung „Hello Smoky Paprika“ 9)	1 x 3 g	2 x 3 g
rote Spitzpeperoni	2 x 100 g	4 x 100 g
Avocado	1 x 144 g	2 x 144 g
Ofenkartoffel	2 x 175 g	4 x 175 g
Schwarzkümmel	1 x 4 g	2 x 4 g
Jalapeño	1 x 30 g	2 x 30 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 680 g)
Brennwert	639 kJ/ 153 kcal	4316 kJ/ 1032 kcal
Fett	8.3 g	55.8 g
– davon ges. Fettsäuren	3.2 g	21.8 g
Kohlenhydrate	12.1 g	81.8 g
– davon Zucker	3.2 g	21.8 g
Eiweiss	7.5 g	50.8 g
Salz	0.47 g	3.17 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Massgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **7)** Milch (einschliesslich Laktose) **8)** Eier **9)** Senf **15)** Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)



Kartoffeln schneiden

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Gewaschene **Kartoffeln** in 1 cm breite Sticks schneiden und auf einer Hälfte eines mit Backpapier belegten Backblechs verteilen.

Mit **Schwarzkümmel**, 1 EL [2 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen.

1 [2] **Spitzpeperoni** längs halbieren, entkernen und in grobe Stücke schneiden.

Peperonistücke neben die **Kartoffeln** legen und mit etwas **Öl*** beträufeln.



Kartoffeln backen

Knoblauch ebenfalls auf das Backblech geben.

Backblech für 25 – 30 Min. in den Ofen geben, bis die **Kartoffeln** gar sind.

Knoblauch nach 10 Min. und **Spitzpeperoni** nach 15 Min. herausnehmen.

Inzwischen restliche **Spitzpeperoni** längs halbieren, entkernen und in feine Ringe schneiden.

Jalapeño in Ringe schneiden und nach Belieben entkernen.



Für die Guacamole

Avocado halbieren, entkernen und das **Fruchtfleisch** in einer kleinen Schüssel mithilfe einer Gabel grob zerdrücken. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Pouletbrustfilets waagrecht auf-, aber nicht ganz durchschneiden und wie ein Buch aufklappen.

Von beiden Seiten **salzen*** und **pfeffern***.

Argentinos in 1 cm Stücke schneiden.



Sauce pürieren

Spitzpeperoni und **Knoblauch** nach der Garzeit aus dem Ofen nehmen und in einem hohen Rührgefäss mit **Crème fraîche**, **Sriracha (Achtung: scharf!)** und „**Hello Smoky Paprika**“ mit einem Mixstab pürieren. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

In einer grossen Bratpfanne 1 TL [2 TL] **Butter*** schmelzen.

Brioche Buns waagrecht aufschneiden und auf den Schnittflächen in der Bratpfanne ca. 1 Min. anrösten. Herausnehmen.



Poulet braten

In derselben Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Öl*** erhitzen.

Pouletfilets darin von jeder Seite 1 – 2 Min. braten, bis das **Fleisch** innen nicht mehr rosa ist. Herausnehmen.

Argentinos und **Peperonistreifen** in der Bratpfanne ohne weitere Fettzugabe 3 – 4 Min. anbraten.

Hitze ausstellen, Hälfte der **Peperonisauce** dazugeben und einmal durchrühren.



Anrichten

Untere **Brötlihälften** mit **Avocadocreme** bestreichen, **Pouletschnitzel** darauf legen, mit der **Argentinos-Peperoni-Pfanne** und **Jalapeño-Ringen** toppen und mit den oberen **Brötchenhälften** schliessen.

Chicken Burger und **Nigella-Kartoffeln** auf Tellern anrichten und mit restlicher **Smoky-Paprika-Sauce** geniessen.

En Guete!

Jalapeño

Heiss her geht es, sobald die scharfe Peperonisorte Einzug in unsere Rezepte findet – lass bei der Jalapeño ein wenig Vorsicht walten.