



Burger mit Hähnchen in Cornflakes-Panade & Feta



Zutaten

Menge

1 daumengroßes Stück	Ingwer
ca. 100 ml	neutrales Öl zum Braten
100 g	Mehl
3 EL	Joghurt
1	Mini-Romanasalat
4	Burger Buns mit Sesam
2 EL	Chilisoße
1	Frühlingszwiebel
2	Tomaten
	Salz
2	Eier
2 EL	Butter
4 Stängel	glatte Petersilie
2	Hähnchenbrustfilets
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
3 EL	Mayonnaise
1/2 TL	Knoblauchpulver
1/3	Salatgurke
1/2	unbehandelte Zitrone
150 g	Cornflakes
100 g	Fetakäse
1 TL	Currypulver

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min.

pro Portion: 3438 kJ, 821 kcal, 81 g Kohlenhydrate, 36,9 g Eiweiß, 41 g Fett, 228 mg Cholesterin, 5,5 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

Zubereitung

Wir sind absolute Burger-Fans und haben nun endlich einen richtigen Burger-Klassiker selbstgemacht! Auf unseren Fried Chicken Burger kommt nämlich ein super knuspriges Hähnchen in einer leckeren Cornflakes-Panade! Aber nicht nur das, getoppt wir das Ganze natürlich noch mit Salat, Tomaten und Feta. Dazu gibt es noch eine leckere Joghurt-Soße mit Frühlingszwiebeln und eine scharfe Chilisoße. Unser Fried Chicken Burger ist wirklich super einfach zubereitet und mega lecker! Probier's unbedingt einmal selbst aus, so easy geht's:

Step 1:

Zuerst kannst du die Soße vorbereiten. Dazu die Frühlingszwiebel in sehr feine Ringe schneiden, die Petersilie fein hacken und beides mit der Mayonnaise, dem Joghurt, Salz, Pfeffer, sowie etwas Saft und Abrieb der Zitrone vermengen. Die Gurke und die Tomaten in feine Scheiben schneiden und den Salat putzen.

Step 2:

Die Hähnchenbrustfilets schräg und quer halbieren und mit Curry, fein geriebenem Ingwer, Knoblauch und Salz würzen. Dann kannst du aus verquirlten Eiern, Mehl und leicht zerdrückten Cornflakes eine Panierstraße aufstellen.

Step 3:

Etwa einen Finger hoch Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Hähnchen erst in Mehl, dann in Ei und zum Schluss in Cornflakes wenden und im heißen Öl von beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Step 4:

Jetzt kannst du die Burger Buns aufschneiden, mit Butter bestreichen und in einer Pfanne kurz rösten. Dann die helle Soße, den Salat, das Hähnchen, Fetakäse (mit den Händen zerkrümelt), Chilisauce, Tomate und Gurke auflegen und mit dem Brötchendeckel abdecken.