



# Chicken Burger mit selbstgemachter Burgersoße



## Zutaten

### Für die Guacamole:

2 EL	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1/2	Crème fraîche
	Limette
	Chilipulver
	Salz
1	reife Avocado

### Für die Burgersoße:

150 g	Mayonnaise
100 g	griechischer Joghurt
1 EL	Sojasoße
1	Knoblauchzehe
1 EL	Senf
2 EL	Jalapeños
1	Gewürzgurke

### Für den Belag:

1 Handvoll	Tortilla-Chips "Cheese"
150 g	Panko-Mehl
1/2 TL	Paprikapulver
4 Scheiben	Cheddar-Käse
2	Hähnchenbrustfilets
4	Brioche-Buns
1	Salatherz
200 ml	Öl
2	Eier
4 EL	Mehl

## Rezeptinfo

### Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min.

pro Portion: 6066 kJ, 1450 kcal, 78 g Kohlenhydrate, 36 g Eiweiß, 113 g Fett, 332 mg Cholesterin, 3,7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

**spicy**

## Zubereitung

Du bist auch ein absoluter Burger-Fan? Dann probiere unbedingt diesen leckeren Nacho Chicken Burger mit Guacamole, Cheddar und einer selbstgemachten Burgersoße aus! Das Highlight unseres Nacho Chicken Burgers ist natürlich das knusprige Hähnchenbrustfilet mit einer Panko-Mehl-Panade. Dazu gibt es noch eine selbstgemachte Burgersoße mit Jalapeños, Gewürzgurken und Mayonnaise und eine leckere Guacamole. Natürlich darf etwas Käse auf unserem Nacho Chicken Burger auch nicht fehlen! Zum Schluss wird der Nacho Chicken Burger dann noch mit knusprigen Tortilla-Chips belegt. Die Kombination der unterschiedlichen Zutaten macht den Burger wirklich super saftig und extrem lecker! Falls du also Lust auf ein ausgefallenes Burger-Rezept hast, musst du unseren Nacho Chicken Burger unbedingt einmal ausprobieren! So easy geht's:

### Step 1:

Zuerst machst du die Guacamole. Dazu die Avocado halbieren, entkernen und in eine Schüssel löffeln. Danach mit 2 EL Crème fraîche, Chilipulver, Salz, Pfeffer und Limettensaft vermischen und mit der Gabel zu einer Creme zerdrücken.

### Step 2:

Für die Burgersoße die Mayonnaise, mit dem Joghurt und einer geriebenen Knoblauchzehe vermischen. Dann mit Salz, Pfeffer, Senf und Sojasoße würzen. Nun schneidest du die Jalapeños und die Gurken in feine Würfel und hebst beides unter die Soße.

### Step 3:

Für das Chicken verquirlst du die Eier zusammen mit dem Paprikapulver, Salz und Pfeffer in einer Schüssel. Die Hähnchen schräg halbieren, sodass du vier etwa gleich große Stücke bekommst. Dann zuerst in Mehl wälzen, durchs Ei ziehen und mit Panko panieren. Eine Pfanne mit reichlich Öl auf mittlerer Hitze vorheizen und das panierte Hähnchen von beiden Seiten knusprig anbraten. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort eine Scheibe Käse auflegen.

### Step 4:

Für die Burger halbierst du die Buns, bestreichst diese mit Butter und röstest die Buns in einer Pfanne kurz an. Jetzt die unteren Brötchenhälften mit einem Salatblatt belegen, dann mit der Guacamole bestreichen und ein Stück Hähnchen auflegen. Nun die Burgersoße darauf geben, ein paar Tortillachips auflegen und mit der zweiten Brötchenseite abdecken.