



Burger Española! mit pikantem Hähnchen dazu Paprikasoße und Pimientos de Padrón

Zeit sparen Family 15 Minuten • 664 kcal • Tag 3 kochen

15



Hähnchenbrustfilet



Gewürzmischung
„Hello Smoky Paprika“



Pimientos de Padron



Salatherz (Romana)



Briochebrötchen



pikante Paprikasoße



Aioli



- 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*

Öl*, Salz*, Pfeffer*

Kochutensilien

2 große Pfannen und 2 große Schüsseln

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Hähnchenbrustfilet	250 g	375 g	500 g
Gewürzmischung „Hello Smoky Paprika“ 9)	3 g	3 g	6 g
Pimientos de Padron	200 g	400 g	400 g
Salatherz (Romana) DE	1	1	1
Briochebrötchen 7) 8) 15)	2	3	4
pikante Paprikasoße 10)	160 g	240 g	320 g
Aioli 8) 9)	20 g	30 g	40 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. 480 g)
Brennwert	576 kJ/138 kcal	2780 kJ/664 kcal
Fett	6,58 g	31,75 g
– davon ges. Fettsäuren	1,28 g	6,16 g
Kohlenhydrate	11,21 g	54,07 g
– davon Zucker	3,62 g	17,49 g
Eiweiß	6,62 g	31,93 g
Salz	0,843 g	4,067 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 **10)** Sellerie **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland

1



2



3



Hähnchen & Gemüse vorbereiten

Hähnchenbrustfilets waagrecht aufschneiden, aber nicht ganz durchschneiden und wie ein Buch aufklappen. Diese dann in einer großen Schüssel mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** und „**Hello Smoky Paprika**“ marinieren und mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** auf hoher Hitze erhitzen und die **Pimientos** darin 3 – 4 Min. scharf anbraten. Danach in eine zweite große Schüssel geben, beiseitestellen und mit **Salz*** würzen.

Hähnchen & Brioche braten

In der großen Pfanne erneut 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen. **Hähnchenbrust** darin auf jeder Seite 1 – 2 Min. scharf anbraten, dann **pikante Paprikasoße** dazu geben und weitere 3 – 4 Min. braten, bis das **Fleisch** innen nicht mehr rosa ist.

Währenddessen eine zweite Pfanne erhitzen. **Burgerbrötchen** aufschneiden und in der Pfanne mit der Schnittfläche nach unten 1 – 2 Min. toasten.

Dip & anrichten

Salatblätter abzupfen.

Burgerbrötchenhälften mit **Aioli** bestreichen. Danach mit **Salatblättern** und **Hähnchenbrust** belegen und die **Burger** schließen. **Pimientos** und restliche **Paprikasoße** aus der Pfanne dazu reichen.

Guten Appetit!

Aufgrund von kältebedingten Ernteaussfällen im Süden Europas kann es sein, dass Du Ersatzprodukte für bestimmte Gemüsearten erhältst. Für nicht ersetzbare Zutaten erhältst Du eine Gutschrift, die wir in Deinem Konto hinterlegen.

Danke für Dein Verständnis!