

Chicken-Burger Kartoffelsticks / Creme-Dip



Zutaten (für 1 Person)

Chicken Patty, ca. 80 g
(Art.-Nr: 8733)

Burger

4 Brioche Buns
4 Scheiben Cheddar
20 g Zwiebelringe rot eingelegt
3 Pimentos
10 g Wildkräutersalat
1 Mango reif
Chiliflocken, Limette, Honig
BroccoCress / Kresse
Redpapperjam Sauce
Pesto
Mayonnaise
Salz, Pfeffer

Kartoffelcreme (5 Portionen)

250 g Quark
200 g Crème Fraîche
2 Stk. Gewürzgurke
Petersilie gehackt
Schnittlauch gehackt
1 TL Zitrone
Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

1. Pimentos putzen, kurz in Olivenöl anbraten und salzen.
2. Rucola kurz waschen.
3. Pesto und Mayonnaise vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Mango schälen, fein würfeln, mit Chiliflocken, Honig und Limettensaft abschmecken.
5. Kartoffelcreme-Quark und Crème Fraîche verrühren, Gewürzgurken in feine kleine Streifen schneiden, Petersilie hacken, Schnittlauch waschen und in feine Ringe schneiden.
6. Zutaten der Kartoffelcreme vermengen und mit Zitronensaft und Gurkenwasser abschmecken.
7. Cheddar kross anbraten.
8. Chicken-Patty bei 170 °C für 5 Minuten in der Fritteuse zubereiten.
9. Kartoffelsticks (hier: von Schne-frost) frittieren und dazu reichen.
10. Brioche anrösten und Burger bauen.
11. Kartoffel-Dip zu den Sticks reichen.

Alternativ Apfelmus zu den Sticks reichen.

Tipp: Chicken Patty in der Fritteuse bei ca. 170 °C für ca. 5 Minuten