



Pollo fino Burger mit Ananas und Dattelcreme

Zutaten

(für 4 Personen):

600 g Pollo fino
4 TL Geflügelgewürz
3 EL Barbecue-Sauce
4 Burgerbrötchen
4 Scheiben Cheddar
100 g Datteln
2 TL Curry
200 g Frischkäse
1 Knoblauchzehe
Salz und Pfeffer
4 Scheiben Ananas



Nährwerte:

Pro Portion ca. 680 kcal, 34 g Fett, 44 g Kohlenhydrate, 46 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 45 Minuten

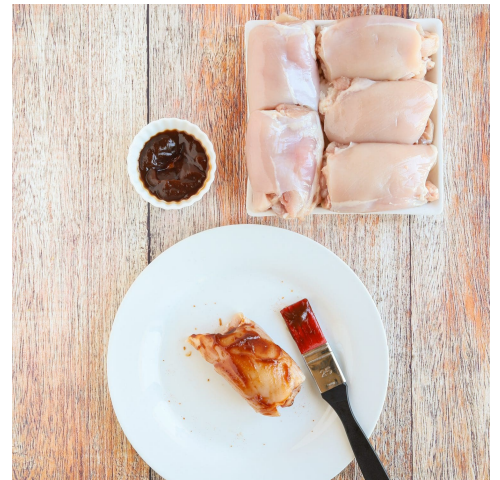
Pollo fino Burger mit Ananas und Dattelcreme

Zubereitung:

1. Als erstes Pollo fino innen mit dem Geflügelgewürz bestreuen,...



2. ...außen rundherum mit der Barbecue-Sauce einpinseln...



3. ...und schließlich von jeder Seite circa 7 bis 10 Minuten grillen.



Pollo fino Burger mit Ananas und Dattelcreme

4. Jetzt die Burgerbrötchen auf dem Grill anrösten...



5. ...und den Cheddar darauf schmelzen lassen.



6. Für die Dattelcreme die Datteln mit Frischkäse, gehacktem Knoblauch, Curry und einer Prise Salz und Pfeffer fein pürieren.



7. Die Burgerbrötchen mit der Dattelcreme bestreichen...

Pollo fino Burger mit Ananas und Dattelcreme



8. ...und jeweils eine Scheibe Ananas darauflegen.



9. Pollo fino aufschneiden, kurz ruhen lassen,...



10....auf den Pollo fino Burger legen,...



Pollo fino Burger mit Ananas und Dattelcreme



11....reinbeißen und genießen. ☺



WE LOVE
GEFLÜGEL!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pollo fino Burger mit Ananas und Dattelcreme



Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf www.deutsches-gefluegel.de