WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# 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

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# 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.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# Pollo fino Burger mit Ananas und Dattelcreme

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…



8. …und jeweils eine Scheibe Ananas darauflegen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# Pollo fino Burger mit Ananas und Dattelcreme

9. Pollo fino aufschneiden, kurz ruhen lassen,…



10.…auf den Pollo fino Burger legen,…



11.…reinbeißen und genießen. 



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester 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-geflügel.de**