WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pollo fino Burger mit zweierlei Pesto

Zutaten (für 4 Personen):

600 Gramm Pollo fino
4 TL Geflügelgewürz
3 EL Barbecue-Sauce
4 Burgerbrötchen
4 Scheiben Cheddar
4 TL grünes Pesto
4 TL rotes Pesto
Salz
Pfeffer



Nährwerte:

Pro Portion ca. 698 kcal, 36 g Fett, 55 g Kohlenhydrate, 34 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

35 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pollo fino Burger mit zweierlei Pesto

Zubereitung:

1. Zuerst das Hähnchenoberkeulenfleisch innen mit dem Geflügelgewürz bestreuen,…



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



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

Pollo fino Burger mit zweierlei Pesto



4. Die Burgerbrötchen auf dem Grill anrösten…



5. …und den Cheddar darauf schmelzen lassen.



Pollo fino Burger mit zweierlei Pesto

6. Jetzt jeweils 1 TL grünes Pesto darauf verteilen.



7. Fast fertig. Hähnchenfleisch aufschneiden, kurz ruhen lassen, etwas salzen und pfeffern und auf den Burger legen.



8. Zum Schluss den Pollo fino Burger mit dem roten Pesto toppen und genießen. Lecker!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pollo fino Burger mit zweierlei Pesto



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**