

Spicy Big Burger mit Avocadocreme



Rezept
Idee

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Stück **Harvest Farms Big Burger Spicy, 180 g** (Art.-Nr. 69530)
- 4 EL Guacamole (Avocadocreme) (Fertigprodukt)
- 4 EL Schmand
- 4 EL Mayonnaise
- 8 Scheiben Tomaten
- 1 Stück rote Zwiebel, in Scheiben geschnitten
- 8 Blätter Lollo bianco oder Eisbergsalat
- 4 Stück Sesam-Hamburgerbrötchen (Fertigprodukt)
- 1/2 Bund frische Korianderblätter

Zubereitung:

- Für die Sauce die Guacamole mit Schmand und Mayonnaise in einer kleinen Schüssel vermengen.
- Tomaten waschen, den Strunk entfernen und in 1 cm große Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Salatblätter ablösen, im kalten Wasser spülen, abtropfen lassen und auf einem sauberen Küchentuch oder Küchenpapier trocken tupfen.
- Die gefrorenen **Harvest Farms Big Burger Spicy** Patties aus der Verpackung nehmen und unter mehrmaligem Wenden bis zum gewünschten Gargrad braten.
- Burgerbrötchen längs halbieren und beide Schnittflächen in einer Grillpfanne, einem Toaster oder im Ofen leicht anrösten.

Zubereitungsmöglichkeiten:



Grill
ca. 15 Minuten



Kontaktgrill
ca. 12 Minuten



Bratpfanne
in Öl, 12–15 Minuten

(Kerntemperatur von 69 °C)

Burgeraufbau:

Den gerösteten Boden des Hamburgerbrötchens mit 2 EL der hergestellten Sauce bestreichen. Die Salatblätter auf den bestrichenen Boden des Hamburgerbrötchens legen. Das gebratene **Harvest Farms Big Burger Spicy** Patty auf dem Salat platzieren, nochmals 1 EL Sauce über dem Patty verteilen, gefolgt von 2 Tomatenscheiben, einigen roten Zwiebelscheiben und gezupftem Koriander. Zuletzt den gerösteten Deckel des Brötchens auflegen.

Dazu passend:

Süßkartoffel-Pommes oder Nacho-Chips