Orientalischer Chicken Burger

Rezept Idee

Zutaten für einen Burger:

1	**Foodworks Chicken Burger Cornflakes** (Art.-Nr. 41010)	
2	Zweige Koriander, grob gehackt	
30 g	Hummus (Fertigprodukt)	
20 g	Mayonnaise (Fertigprodukt)	
1	kleine rote Chili, grob gehackt	
1	Roggenvollkorn-Bun, 10 cm Ø	
2–3	Stängel roter Mangold	
1 TL	Möhrenzesten, frittiert	
	Wareneinsatz	€ 0,00
	zzgl. Gemeinkosten (in %)	€ 0,00
	zzgl. Gewinn (in %)	€ 0,00
	Grundpreis	€ 0,00
	zzgl. Personalkosten (in %)	€ 0,00
	Nettopreis	€ 0,00
	zzgl. MwSt. (in %)	€ 0,00
	Kalkulatorischer Verkaufspreis (brutto)	€ 0,00

Zurücksetzen

Kalkulationshilfe für die Speisekarte:

Zur einfachen Berechnung bitte hier die Preise (in €, netto) bzw. Aufschläge (in %) eintragen:

Zubereitung:

1. Chicken Burger Cornflakes zubereiten.
2. Koriander mit Hummus vermischen.
3. Mayonnaise mit gehacktem Chili vermischen.
4. Bun waagerecht halbieren und rösten.

Burgeraufbau:

Burger-Bun-Boden, Hummus, Chicken Burger Cornflakes, Chili-Mayonnaise, Mangold, Möhrenzesten, Brötchen, Burger-Bun-Deckel

Zubereitungsmöglichkeiten*:

Fritteuse
175 °C, 4,5–5 Min.

Kombidämpfer
200 °C, 100 %, 12–15 Min.

Kombi-Schnellgar-System

	Temperatur	Zeit (Min.)	Lüfter	Mikrowelle
1.	250 °C	01:00	65 %	100 %
2.	250 °C	00:20	75 %	80 %
3.	250 °C	00:20	85 %	50 %

* Die Zubereitungszeit kann je nach Geräteleistung variieren.

Stand: 12/2024

Beef, Chicken and More. Unter der Marke „Foodworks" liefert OSI Convenience Europe GmbH als Teil der OSI Gruppe ein abwechslungsreiches Sortiment. Von hochwertiger Rohware bis zu küchenfertigen Produkten – den Convenience-Grad bestimmen Sie.

Kontaktieren Sie uns gerne: +49 2431 9550790 | service@osi.de | www.foodworks.com

FOODWORKS

An OSI Group Company