



Pouletsalat-Burger

Zutaten:

| | |
|-----------|--|
| 500 g | gegartes Pouletfleisch (½ Grillpoulet) |
| 4 | Brötchen |
| 150 g | Römersalat (1 Salatherz) |
| 10 Stiele | Koriandergrün |
| 2 | Frühlingszwiebeln |
| 1 ½ EL | Honig |
| 6 EL | Limettensaft |
| 5 EL | Öl |
| 20 g | frischen Ingwer |
| ½-1 | Chilischote |

Zubereitung:

Schritt 1

Die Chilischote sehr fein hacken sowie den Ingwer schälen und fein reiben. Beides mit Limettensaft, Öl, Honig und Salz verrühren.

Schritt 2

Das Pouletfleisch grob zerzupfen.

Schritt 3

Die Frühlingszwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden. Den Römersalat putzen und anschliessend in etwa 2 cm breite Streifen schneiden. Die Korianderblättchen vom Stiel zupfen. Zwiebeln, Salat und Koriander mit dem Pouletfleisch unter das Dressing mischen. Zum Schluss die Brötchen mit dem fertigen Pouletsalat belegen.

