

Rezept

Frosch Burger mit Chicken Nuggets, Erbsen Mayo und Gurke

Anzahl Portionen: 4

Zubereitungszeit: 25 min



Zutaten

12 iglo Chicken Nuggets Classic

1/2 Gurke
1 Tomate
4 Salatblätter
4 Sesambrötchen
8 grüne Trauben
8 Zahnstocher

Für die Mayonnaise:

300 g iglo Gartenerbsen

10 EL Olivenöl
1/2 Biozitronen
2 TL Senf
2 EL iglo Schnittlauch
1/2 TL Salz

Zubereitung

1. Die **iglo Chicken Nuggets Classic** gemäß Packungsanweisung zubereiten.
2. Die **iglo Gartenerbsen** nach Packungsanweisung zubereiten. Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen. Die Erbsen mit Olivenöl, Senf und **iglo Schnittlauch** cremig pürieren. Mit Zitronenschale, Zitronensaft und Salz abschmecken.
3. Die Gurke waschen und längs in dünne Scheiben hobeln. Die Tomate in Scheiben schneiden. Den grünen Salat und die Trauben waschen.
4. Die Brötchen aufschneiden, mit Erbsen-Mayonnaise bestreichen, mit Salat, Chicken Nuggets, Tomaten und einer Gurkenscheibe, die wie eine Zunge aus dem Brötchen hängt, belegen. 2 Trauben auf 2 Zahnstocher stecken und am Burger befestigen, damit sie wie Augen aussehen. Die restliche Mayonnaise dazu servieren.

Pro Portion ca. 2785 kJ, 662 kcal, E 35 g, F 13 g, KH 89 g