

Rezept

Snack Board mit Mini Chicken Nuggets Cheese Burger mit Aioli Dip und Pommes, Chicken Nugget Wraps mit Erbsenguacamole, Paprika Tomatensalsa und Käse

Anzahl Portionen: 4

Zubereitungszeit: 45 min



Zutaten

250 g iglo Freibad Pommes

Für die Mini-Burger:

6 iglo Chicken Nuggets Cheese

6 Mini-Aufbackbrötchen

3 kleine Tomaten

1 rote Zwiebel

1/2 Romana-Salat

Für den Dip:

150 g Naturjoghurt

3 EL Mayonnaise

1 EL iglo Knoblauch-Duo

1 TL iglo Gartenkräuter

Salz und Pfeffer

Für die Wraps:

10 iglo Chicken Nuggets Classic

5 kleine Wraps

1/2 Romana-Salat

100 g geriebener Käse

Für die Guacamole:

300 g iglo Gartenerbsen

1 Zitrone

1 EL iglo Knoblauch-Duo

Chiliflocken

Salz und Pfeffer

Für die Salsa:

125 g Paprika

100 g Kirschtomaten

1 EL iglo Zwiebel-Duo

1 EL Olivenöl

1 EL Balsamicoessig

1 TL iglo Kräuter italienische Art

Salz und Pfeffer



Zubereitung

1. Die **iglo Chicken Nuggets Cheese** und die **iglo Chicken Nuggets Classic** nach Packungsanweisung zubereiten. Die **iglo Freibad Pommes** ebenfalls nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Für den Dip Naturjoghurt mit Mayonnaise und **iglo Knoblauch-Duo** vermischen. Anschließend mit **iglo Gartenkräuter**, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Tomate in Scheiben schneiden und die rote Zwiebel in feine Ringe schneiden.
4. Mini-Brötchen aufbacken und aufschneiden. Mit Aioli Dip bestreichen, mit Salat, Chicken Nuggets, Tomaten und Zwiebelringen belegen. Die Burger mit einem Holzspieß fixieren.
5. Die Wraps im Ofen erwärmen, den Salat waschen und die Tomaten in Scheiben schneiden.
6. Für die Guacamole die **iglo Gartenerbsen** nach Packungsanweisung kochen. Dann mit **iglo Knoblauch-Duo**, Zitronenschale, Zitronensaft, Salz und Pfeffer cremig pürieren.
7. Für die Salsa Paprika waschen und fein würfeln. Kirschtomaten ebenfalls waschen und dann achteln. Zusammen mit **iglo Zwiebel-Duo**, Öl und Essig in eine Schüssel geben und gründlich mischen. Mit Salz, Pfeffer und **iglo Kräuter italienische Art** abschmecken und mit dem Gemüse vermengen. Etwas ziehen lassen.
8. Jetzt geht es ans Befüllen: Die Wraps erst mit der Erbsenguacamole bestreichen, dann mit Salatblättern, Nuggets, Salsa und geriebener Käse belegen und zusammenrollen.
9. Den restlichen Aioli-Dip und die Erbsenguacamole in kleine Schalen füllen und auf einem großen Holzbrett platzieren. Ebenso die Pommes. Die Mini-Burger und die Wraps darauf verteilen. Mit ein paar Tomatenscheiben und Zwiebelringen garnieren.

Pro Portion ca. 4225 kJ, 1010 kcal, E 36 g, F 45 g, KH 108 g