Hühnerfleisch-Burger

Die Hühnerfleisch-Burger sie rasch zubereitet und ideal für die schnelle Küche. Nicht nur Singles und Kochanfänger lieben dieses Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

2 Stk.	Hamburgerbrötchen
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Paprika
1 EL	Olivenöl
200 g	Hühnerfilet (oder Hühnerfaschiertes, Hühnerhackfleisch)
1 Prise	Oregano getrocknet
	Salz und Pfeffer
2 EL	Tomaten passiert (Tomatensauce)

Zubereitung

1. Für die **Hühnerfleisch-Burger** die Knoblauchzehe schälen und klein zerhacken. Das Kerngehäuse der Paprika entfernen und in kleine Stücke schneiden. Das Hühnerfilet zuerst in dünne Streifen, dann in kleine Würfel schneiden. Alternativ kann man auch Hühnerfaschiertes, Hühnerhackfleisch verwenden.

2. Jetzt das Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen und den Knoblauch und Paprika glasig anrösten. Das Hühnerfleisch zugeben und rundum einige Minuten durchbraten. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen, und die passierten Tomaten unterrühren. Die Burgerbrötchen aufschneiden, mit dem Hühnerfleisch belegen und genießen.

Tipp