

Caesar's Chicken – Burger

Zutaten für 2 Personen:

- 25 g Parmesan- gehobel
- 2 Hähnchenbrustfilets
- 2 Scheiben Bacon
- 2 Brötchen
- Öl
- Salz
- Pfeffer
- Wajos Caesar Sauce

Zubereitung:

Die Brötchen aufschneiden und im vorgeheizten Ofen bei 200° C (Ober-/ Unterhitze, Umluft: 175° C) knusprig rösten. In dieser Zeit die Hähnchenbrustfilets in einer Pfanne mit heißem Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und auch den Bacon knusprig anbraten. Schließlich die untere Brötchenhälfte mit etwas Caesar Sauce bestreichen, das Fleisch schräg in dünne Scheiben schneiden und abwechselnd mit den einzelnen Salatblättern darauf schichten. Dazwischen jeweils mit etwas Sauce beträufeln und mit Parmesanspänen bestreuen. Mit der oberen Burgerhälfte abdecken und servieren.