



Ciabatta-Burger mit Avocado und Parmesan

2 Packung WIESENHOF Geflügel-Hackfleisch
oder WIESENHOF Chicken Schmiede Big
Burger

4 EL Salatcreme

1-2 TL Balsamico-Creme

Schwarzer Pfeffer

2 mittelgroße Tomaten

50 g Rucola

1 Avocado

1 TL Zitronensaft

4 Ciabattabrötchen

3 EL Tomatenketchup

40 g Parmesan, gehobelt

1 TL Salz

1/2 TL Pfeffer

Das waren die Zutaten zum Rezept Ciabatta-Burger mit Avocado und Parmesan. Viel Spaß bei der Zubereitung!

Schritt 1

Salatcreme und Balsamico-Creme verrühren, mit Pfeffer würzen. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Rucola waschen, trockenschütteln und die Stiele abschneiden. Avocado aus der Schale lösen, in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

Schritt 2

Das Hackfleisch in einer großen Schüssel durchkneten und mit ein wenig Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend das Hack zu vier gleich großen Patties mit einer Höhe von ca. 1,5 cm formen und von beiden Seiten grillen. Alternativ: Direkt die fertig geformten und gewürzten Big Burger der WIESENHOF Chicken Schmiede verwenden und zubereiten.

Schritt 3

Ciabattabrötchen halbieren. Die Brötchen-Unterseiten mit Salatcreme bestreichen. Mit Rucola, Avocado, Tomaten, Burgerpatty, Tomatenketchup, Parmesan und Basilikum belegen. Brötchendeckel auflegen und servieren.