

Polars Kochstudio 2013

Burger nach Westernart

Kochzeit ca. 20 Min.

Zutaten:

1 grüne Paprikaschote

2 Puten,-oder Hähnchenschnitzel

4 Salatblätter, 4 Roggenbrötchen

1 Zwiebel, 4 EL Konservenmais

6 EL Salsasouce, 1 EL Pflanzenöl

2 EL saure Sahne

Zubereitung:

die Paprika waschen und Kerne entfernen

Paprika,Zwiebel und dem Putenschnitzel oder Hähnchenschnitzel würfeln

Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch- und Zwiebelwürfel darin anbraten.

Paprikawürfel und Mais hinzugeben und alles ca. 5 Minuten garen.

Die Salsa Sauce unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Brötchen im vorgeheizten Backofen bei 180 bis 200 Grad ca. 3 Minuten aufbacken und aufschneiden.

Die unteren Brötchenhälften mit saurer Sahne bestreichen und mit Salatblättern belegen.

Die Füllung auf den Brötchen verteilen und mit oberen Brötchenhälften abdecken und warm servieren.

Bon Appetit