



## **Mexiko Burger | Rezeptvorschlag**

4 Packung WIESENHOF Chicken Schmiede  
Big Burger  
1/4 Kopf Eisbergsalat  
2 mittelgroße Tomaten  
6 eingelegte Peperoni  
4 Scheiben Schnittkäse (z. B. Emmentaler)  
4 Burgerbrötchen  
2 EL Salatcreme  
12 Tortillachips  
3 EL Tacosöße (scharf oder mild)  
einige Korianderblättchen

### **Schritt 1**

Salat waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Peperoni in Ringe schneiden.

### **Schritt 2**

Burger Patties von beiden Seiten grillen. Je eine Scheibe Käse auf die Patties legen und durch die Hitze anschmelzen lassen. Burgerbrötchen halbieren, auf dem Grill kurz anrösten.

### **Schritt 3**

Brötchenunterseiten mit Salatcreme bestreichen, Salatstreifen, Tomaten, Burgerpatties, Peperoni, Tortillachips und Tacosöße darüber geben. Korianderblättchen darüberstreuen, Brötchendeckel auflegen und servieren.