

Rezept für Feuiger Jackfruit Burger

VON Magdalena

ZUTATEN

200 g Jackfruit natur

4 Burgerbrötchen

3 EL Chili Öl

Burger Sauce

1 TL Tabasco

1

Gepresste Knoblauchzehe

1/2 TL Chiliflocken

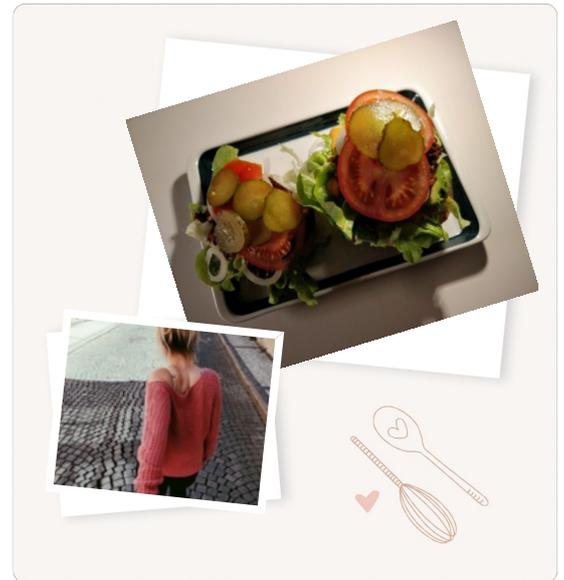
Salz, Pfeffer

1 Avocado

1 Tomate ????

1 Zwiebel

50 g Kopfsalat



PORTIONEN
4 Portionen

ZEIT
90 Min

ZUBEREITUNG

Die Jackfruit mit Chili Öl, Tabasco, Knoblauch, Salz und Pfeffer für ca. 1 Stunde lang marinieren.

Danach die Mischung ca. 20min bei mittlerer Temperatur in der Pfanne braten.

Anschließend mit einem Holzlöffel in kleinere Stückchen zerreißen ("pulled Jackfruit"). Avocado, Tomate ??? und Zwiebel in Scheiben schneiden, den

Kopfsalat waschen und in kleinere Stücke zerteilen. Burgerbrötchen in der Pfanne anrösten und mit allen Zutaten belegen, mit der Burger Sauce beträufeln und mit der oberen Brothälfte schließen.



Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptbox legen.

ZUBEREITUNG



↪ Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptebox legen.