Nah&Frisch



AMA Geflügelküche Professional

Puten Hamburger

Hauptspeise Fleischgerichte Geflügelgerichte

Zubereitung

Truthahnbrustfilet mit Salz, Pfeffer und Curry würzen, in Butter 4-5 Minuten beidseitig braten. Sesamweckerl im Ofen erwärmen, halbieren, mit Blattsalat belegen, oben auf das Truthahnbrustfilet legen. Aus Mayonnaise, Ketchup und Senf eine Soße rühren. Soße, Tomaten- und Gurkenscheiben auf den Hamburgern verteilen, Oberhälften auflegen und servieren.

Zutaten

- 4 Stk. Truthahnbrustfilets
- 4 Stk. Sesamweckerl
- 40 g Butter
- 60 g Mayonnaise
- 40 g Ketchup
- 20 g Senf
- 1 Stk. Gurke in Scheiben
- 4 Blätter Salat
- Salz, Pfeffer
- Kotányi Curry