

PicknickTime: Quely Burger I

[Export to PDF](#) | [Export to DOC](#)

für 4 Personen, Zubereitungszeit ca. 35 Minuten

[rezept_trenner type="einkaufszettel"]

- 4 Hähnchenfilets (à ca. 125 g)
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 2 EL eingelegter grüne Pfefferkörner
- 2 Stiele Basilikum
- 200 g Doppelrahm-Frischkäse
- 4 Blatt Römersalat
- 250 g Erdbeeren
- 1 Packung 200g Quely Tapasbrot

[rezept_trenner type="zubereitung"]

Fleisch waschen, trocken tupfen, in Stücke von ca. 3 cm Durchmesser schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin unter Wenden ca. 8-10 Minuten braten. Grünen Pfeffer grob hacken. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Frischkäse, Pfeffer und Basilikum verrühren und mit Salz abschmecken. Salat putzen, waschen und trocken tupfen. Erdbeeren waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Nun Quely Tapasbrote zur Hand nehmen, für jeden Burger werden 2 Stück benötigt. Je 1 mit Frischkäse bestreichen. Das andere mit Erdbeeren, Salat und Fleisch belegen. Dann das mit Frischkäse bestrichene Tapasbrot obendrauf stülpen.

Bon profit!
