

**TIPP:** Für eine vegane Version ersetzen Sie das Hähnchen durch zwei Scheiben angebratenen Räuchertofu und wählen beim Joghurt die Sojavariante.



## Yellow Burger mit Kimchi, Koriander und Teriyaki Chicken

Für 1 Burger:

.....  
**1 FF-Yellow Burger,  
Art. 1826**  
**5 g Sojasauce**  
**15 g Naturjoghurt 3,5 %**  
**8 Stiele frischer Koriander**  
**35 g Kimchi**  
**1 Blatt Lollo Bianco**  
**8 g Zwiebelringe, rot**  
**120 g Hähnchenbrust**  
**15 g Teriyaki Sauce**  
**Öl zum Braten**  
.....

- ① Den FF-Yellow Burger auftauen lassen. Die Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und anschliessend mit der Teriyakisauce marinieren (optimal für ca. 24 h). Den Koriander abzupfen und die Hälfte fein hacken. Die Sojasauce mit dem Joghurt und dem gehackten Koriander zu einer Burgersauce vermischen und abschmecken. Die marinierte Hähnchenbrust abtropfen und in nicht zu heißem Öl braten.
- ② Den Burger aufklappen und die Innenseiten kurz angrillen. Anschliessend die Unterseite mit der Hälfte der Soja-Joghurt-Sauce bestreichen und den Lollo Bianco dekorativ auf der Unterseite des Burgers drapieren. Darauf den Kimchi anrichten und mit der gebratenen Hähnchenbrust sowie den Zwiebelringen und gezupftem Koriander dekorativ vollenden. Das Oberteil mit der restlichen Sauce bestreichen, aufsetzen und servieren. Die marinierte und gebratene Hähnchenbrust kann sowohl im Ganzen oder im tranchierten Zustand auf den Burger drapiert werden