



OMG Burger vom Grill

Zutaten für 10 Burger:

- | | |
|----|------------------------------------|
| 10 | OMG Burger, geschnitten, Art. 1324 |
| 10 | Hähnchensteaks à ca. 120 g |
| 2 | Auberginen, in Scheiben |
| 2 | Zucchini, in Scheiben |
| 3 | rote Peperoni, in Scheiben |
| 4 | rote Zwiebeln, in Ringen |
| 10 | Blätter Lollo Bionda |
| | Öl |
| | Salz und Pfeffer |

OMG Burger-Buns 75–90 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen. Alternativ: Ofen auf 230 °C vorheizen und bei 190 °C 2–5 Minuten mit wenig Dampf backen. Ober- und Unterseiten kurz auf dem Grill rösten.

Hähnchensteaks nach Belieben marinieren und auf dem Grill bei ca. 200 °C 20–25 Minuten garen, dabei gelegentlich wenden.

Gemüse waschen und in Scheiben schneiden. Gemüsescheiben in etwas Öl wenden, salzen, pfeffern und von beiden Seiten grillen. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Salatblätter waschen.

Untere Bun-Hälften mit Lollo Bionda, Grillgemüse, Hähnchensteaks und Zwiebelringen belegen. Deckel aufsetzen – fertig ist der perfekte Grillburger!



Tipp

Für eine besonders ansprechende Optik hobeln Sie das Gemüse der Länge nach in feine Scheiben.