



HARISSA-BURGER

Zutaten für 4 Personen

600 g Pouletbrust, quer halbiert, oder Poulet-Hackfleisch
2 TL Harissa (Trockenmischung oder Paste)
1 EL Olivenöl
Zucchini, in Scheiben geschnitten
Minze, frisch gezupft
10 EL Mayonnaise
4 TL Harissa (Trockenmischung oder Paste)
2 EL Gurke, in kleine Würfel geschnitten
1 TL Zitronensaft
Salz
4 Brötchen (passt auch Pita)

Für die Sauce die Mayonnaise mit 4 TL Harissa und den Gurkenwürfeln vermischen, mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Poulet mit 2 TL Harissa und Olivenöl vermengen und vier Pattys formen; oder die Pouletbrust mit Harissa und Olivenöl marinieren. Zucchettischeiben mit Öl bepinseln und grillieren, bis ein schönes Muster entstanden ist. Leicht eingeölte Pattys oder Pouletbrust ca. 5 Minuten pro Seite bei ca. 180°C grillieren; dabei nur einmal wenden und erst am Schluss salzen. Brötchen aufschneiden, Innenseiten leicht mit Öl bepinseln und auf dem Grill rösten.

Anrichten: Sauce auf die Innenseite des Brötchenbodens geben, Patty oder Pouletbrust und Zucchettischeibe drauflegen, mit Minze garnieren; allenfalls nochmals mit einem Löffel Sauce und dem Brötchendeckel abschliessen.