



## Presse-Information

### African Burger

#### Zutaten für 4 Personen

400 g	Gutfried Geflügel Fleischwurst
4	Mini-Burger Brötchen mit Sesam
200 g	Aprikosenchutney (Fertigprodukt)
4	frische Aprikosen
100 g	Macadamianüsse
1	rote Zwiebel
1	gelbe Paprika
1	rote Paprika
1	Kopfsalat
1 TL	Tomatenmark
1 EL	Mayonnaise
1 EL	Sonnenblumenöl
1 TL	Currypulver scharf
	Prise Zucker
	Salz und Pfeffer
	Koriander



#### Zubereitung

Die Gutfried Geflügel Fleischwurst in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und in Öl beidseitig anbraten. Die Mini Burger aufschneiden und auf beiden Schnittseiten kurz anrösten.

Die Paprika waschen, halbieren und in Ringe schneiden. Aprikosen waschen, entsteinen, in kleine Würfel schneiden, mit dem fertigen Aprikosenchutney mischen. Mit Salz und Pfeffer und eventuell Zucker abschmecken.

Macadamianüsse, Zwiebel, Koriander, Tomatenmark, Mayonnaise und Currypulver in eine Küchenmaschine geben und mixen, bis eine feste Paste entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

---

**Gutfried – die beliebteste Geflügelwurst Deutschlands**

Heinrich Nölke GmbH & Co. KG | 33775 Versmold | Tel.: 05423 969-0 | [www.gutfried.de](http://www.gutfried.de)

Die untere Burgerhälfte mit dem Chutney bestreichen, 4 Scheiben Geflügel Fleischwurst auflegen, dann Salat und Paprikaringe und wieder 4 Scheiben Geflügel Fleischwurst. Dann mit Nussmasse bestreichen und Salatblätter auflegen. Zum Schluss die Burger-Oberseite.

Wer mag, kann den fertigen Burger einige Minuten bei 100 ° Grad in den Backofen stellen.

**Zubereitungszeit:** 60 Minuten

**Pro Portion:** 370 kcal, 6 g Eiweiß, 33 g Kohlenhydrate, 23 g Fett