Burger Salat

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Gewürzgurken	8 St.
Schalotten	2 St.
Eisbergsalat	0.5 St.
Hamburgerbrötchen	4 St.
Schmand	200 g
Mayonnaise	200 g
Ketchup	4 EL
Essig	1 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Zucker	
Butter	2 EL
Hackfleisch vom Rind	600 g
Rosenpaprika	1 TL
Gouda Aufschnitt	100 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, Teller, große Pfanne, Sieb

1. Gewürzgurken in ein Sieb abgießen, 2 Gewürzgurken fein würfeln, Rest in Scheiben schneiden. Schalotten halbieren, schälen und fein würfeln. Eisbergsalat halbieren, Strunk entfernen und in grobe Stücke schneiden. In einem Sieb waschen und abtropfen lassen. Hamburgerbrötchen grob würfeln.

2. In einer Schüssel gewürfelte Gewürzgurken mit Schalotten, Schmand, Mayonnaise, Ketchup und Essig verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

3. In einer Pfanne Butter auf mittlerer Stufe erhitzen. Brötchenwürfel darin ca. 4 Min. rösten, auf einem Teller beiseitelegen.

4. Pfanne erneut erhitzen und Hackfleisch darin ca. 5 Min. krümelig anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und abschmecken.

5. In einer Schüssel oder in Gläsern Burger Salat schichten. Dafür den Boden mit Brötchenwürfeln auslegen. Etwas Sauce darauf verteilen, mit Eisbergsalat, Gewürzgurken, Hackfleisch ung Käse belegen und etwas Dressing darübergeben. Mit restlichen Zutaten wiederholen. Burger Salat bis zum Servieren kalt stellen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1077 kcal
Kohlenhydrate	49 g
Eiweiß	45 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	77 g