

Burger Salat

Zeit gesamt 20min



Zubereitungszeit 20min





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 1 EL Essig Salz Pfeffer, schwarz gemahlen Zucker 2 EL Butter

600 g

1 TL

100 g

Rinderhackfleisch

Gouda Aufschnitt

Rosenpaprika

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