Gegrillter Maultaschen-Burger

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, rot	2 St.
Feldsalat	100 g
Süßer Senf	4 EL
Senf	3 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Gemüsemaultaschen	500 g
Laugenbrötchen	4 St.

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, Sieb, Grill

1. Zwiebeln halbieren, schälen und in Spalten schneiden. Salat waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. In einer Schüssel süßen Senf und Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Grill anheizen. Auf dem Grill Maultaschen von beide Seiten ca. 5–6 Min. goldbraun grillen. Zwiebel zugeben und ebenfalls ca. 5 Min. grillen.

3. Laugenbrötchen aufschneiden und mit Senfsauce bestreichen. Salat darauf verteilen. Jeweils mit 1–2 gegrillten Maultauschen und Zwiebeln belegen und Brötchendeckel auf die Maultaschen-Burger setzen.

Guten Appetit!

Tipp: Du kannst die Maultaschen und Zwiebeln auch einfach in einer Pfanne anbraten.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	556 kcal
Kohlenhydrate	99 g
Eiweiß	19 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	9 g