



Lachs Burger "Nordisch"

 Leicht  1 std  15 min  2 Personen

Zutaten

- 2 Lachs Burger
Art.-Nr. 83312 auf
www.deutscheesee.de/shop
 - 2 Burger-Brötchen
 - Salatblätter (z. B. Lollo
bionda)
 - Salatgurke
- Marinierte Zwiebeln:
- 1 rote Zwiebel
 - 2-3 EL Rotweinessig
 - 1/2 EL Zucker
- Für die Honig-Senf-Dill-Sauce:
- 25 g Honig
 - 25 g mittelscharfer Senf
 - 1/2 Bund Dill, gehackt

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Gefrorenen Lachs Burger für ca. 8-10 Minuten auf dem Grill zubereiten. In einer Grillpfanne auf dem Herd benötigt der Lachs Burger bei mittlerer Hitze ca. 7-8 Minuten.

Schritt 02

Zwiebeln schälen, halbieren und in Ringe schneiden. Mit Rotweinessig und Zucker marinieren und 1 Stunde kalt stellen.

Schritt 03

Für die Honig-Senf-Dill-Sauce alle Zutaten verrühren und die Brötchenhälften damit bestreichen. Mit Salat, gegrilltem Lachs Burger, Gurkenscheiben (mit einem Sparschäler geschnitten) belegen und mit Zwiebelringen verfeinern.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür