



Bayrischer Burger mit cremigem Krautsalat

Patties

4 Stück(e) Laugenbuns

2 Stück(e) Tomaten

400 g Fleischkäse

2 Stück(e) Eier

2 Esslöffel gehackte Petersilie

Etwas Öl

Krautsalat

0.5 Stück(e) Spitzkohl

1 Teelöffel Senf

2 Esslöffel Heller Balsamico

3 Esslöffel Rapsöl

100 ml Sahne

1 Prise(n) Zucker

Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4

1 Teelöffel Kräutersalz Provence

0.5 Teelöffel GeschMAX Tsumami

Toast-Hawaii next Level

1.

Den Fleischkäse in feine Streifen schneiden. Eier und die gehackte Petersilie in einer Schüssel gut vermengen und die Streifen hinzu geben. Aus der Masse 4 Patties formen.

2.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Patties bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten. Gegen Ende die Buns halbieren und kurz mit in die Pfanne legen, damit sie leicht angeröstet sind. Danach Patties und Buns im Ofen bei 80 °C warm halten.

3.

Den Spitzkohl sehr fein Hobeln oder schneiden.

4.

In einer separaten Schüssel das Dressing anrühren. Alle Zutaten verrühren und über den Kohl geben.

5.

Die warmen Buns und Patties aus dem Ofen nehmen und belegen mit Tomate, Krautsalat und dem Fleischkäse

Pattie.