



Schaschlik Meatball Burger

Schaschlik Meatball Burger

4 Stück(e) Burger Buns

16 Stück(e) kleine Hackbällchen

1 Stück(e) Salatherzen

200 g geriebener Emmentaler

500 ml Wasser

Etwas Rapsöl zum Anbraten

100 g Schaschlik Sauce

Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4

Schaschlik Meatball Burger

1. Hackbällchen halbieren und in heißem Öl in der Pfanne kurz anbraten.
2. Die Hitze reduzieren und den Beutelinhalt der *Schaschlik Sauce* in die Pfanne geben.
3. Das Wasser zugeben und umrühren. Bei geschlossenem Deckel ca. 5 Minuten ziehen lassen.

4. Die Burgerbuns (evtl. vorgewärmt) halbieren und mit etwas *Schaschlik Sauce* aus der Pfanne bestreichen.

5. Jetzt garnieren mit 1-2 Salatblättern, den Meatballs mit reichlich *Schaschlik Sauce* sowie geriebenem Emmentaler.