



Fischburger Deluxe



Zutaten

Menge

12	Fischstäbchen
4	Gewürzgurken
½	Apfel
1	Zwiebel
6 EL	Mayonnaise
1 TL	Currypulver
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
½	Bio-Zitrone
¼	Salatgurke
1	Salatherz
1 Topf	Kresse
4	Sesambrötchen
2 TL	Butter

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min

pro Portion: 2838 kJ, 677 kcal, 49,2 g Kohlenhydrate, 20,2 g Eiweiß, 46,2 g Fett, 171 mg Cholesterin, 4,38 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:

Kosten: € €

Zubereitung

Wir lieben es neue Burger-Kreationen auszuprobieren und da wir in unserer Kindheit nicht genug von Fischstäbchen bekommen konnten, mussten wir diese auch unbedingt einmal auf einen Burger packen. Um den leckeren Fischstäbchen-Burger noch etwas aufzupimpen haben wir eine würzige Remouladensauce gemacht und den Burger zum Schluss noch mit Kresse verfeinert. Das Ergebnis ist echt super lecker. Probier's direkt selber aus!

Step 1:

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Dann die Fischstäbchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und nach Packungsanweisung im Backofen zubereiten.

Step 2:

In der Zwischenzeit schneidest du die Gewürzgurken und den Apfel in kleine Würfel, die Zwiebel schälen und ebenfalls fein würfeln, dann beides mit der Mayonnaise vermischen. Die Soße mit Curry, Salz, Pfeffer und dem Abrieb der Zitrone würzen.

Step 3:

Die frische Gurke in sehr feine Scheiben schneiden. Den Salat putzen und vom Strunk befreien. Die Kresse abschneiden. Nun die Brötchen aufschneiden und leicht buttern. Im heißen Ofen für 3 Minuten mitrösten.

Step 4:

Nun geht es ans Belegen: Dazu zuerst einen Klecks Sauce auf die untere Brötchenhälfte geben. Dann den Salat, jeweils drei Fischstäbchen, nochmals etwas Sauce, die Gurkenscheiben und die Kresse auflegen und schon kann alles mit den oberen Brötchen-Hälften bedeckt werden.