

**TIPP:** Zwiebeln können auch mit etwas Rotweinessig und Zucker angebraten werden.



# Lachs-Burger

Burger mit Lachsfilet, Dill-Remoulade und roten Zwiebeln

Für 10 Burger:  
.....

**10 Sesam Burger, Art. 2434**  
**1.250 g Lachsfilet**  
**4 rote Zwiebeln**  
**6 EL Mayonnaise**  
**1 ½ Zitronen**  
**2 Bund Dill**  
**2 EL Öl**  
**Salatblätter (z. B. Lollo Bionda)**  
**1 Salatgurke**  
**Etwas Salz und Pfeffer**  
 .....

- ❶ Lachs gut abtropfen lassen, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Lachs darin von jeder Seite ca. 4 Minuten braten.
- ❷ Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden, dann die Gurke mit einem Schäler in feine Streifen schneiden.
- ❸ Für die Dill-Remoulade den Dill waschen, hacken, mit der Mayonnaise mischen und mit dem Saft einer Zitrone abschmecken.
- ❹ Untere Hälfte des Sesam Burgers mit der Remoulade bestreichen und mit Salat, Lachs-Patty, Gurken und Zwiebeln belegen. Dazwischen immer etwas Remoulade träufeln. Deckel aufsetzen.