



Backfisch-Burger mit Remoulade, Salat, Paradeiser und Dill

Für 10 Burger:

10	Gourmet Burger, Art. 2502
10	Backfischfilets
10 EL	Mayonnaise
1 EL	Dijon-Senf
2 EL	Zitronensaft
4	Paradeiser
½	Eisbergsalat
1	Bund Dill
	Salz und Pfeffer

- 1 Die Gourmet Burger ca. 90 Minuten auftauen lassen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C circa 5-8 Minuten backen.
- 2 Die Backfischfilets nach Anleitung zubereiten. Die Mayonnaise, den Senf und den Zitronensaft miteinander verrühren, und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3 Die unteren Hälften der Burger mit der Soße bestreichen und anschließend mit Salat, Paradeiser, Dill-Zweigen sowie den Backfisch-Patties belegen. Deckel aufsetzen und servieren.



Wer es etwas würziger mag,
 kann die Soße mit Basilikum und
 Knoblauch verfeinern.