



Fingerfood-Burger mit Schniken, Käse, Lachs oder Gemüse

Für 10 Burger:

10 Flying Brioche Burger,

Art. 2537

100 g Schinken

100 g Käse

100 g Lachs

200 g Blattspinat

1 Salat (Lollo Bionda)

½ Bund Petersilie

2 gelbe Peperoni

125 g gegarte Rote Beete

½ EL Kräuteressig

1 EL Rapsöl

1-2 EL Naturjoghurt

Mayonnaise

- 1 Den Blattspinat, Salat, Petersilie und die Peperoni waschen und jeweils klein schneiden.
- 2 Die ersten Burger mit Salat, Schinken und Petersilie belegen und am Schluss mit etwas Mayonnaise verfeinern.
- 3 Für die zweite Variante die untere Hälfte des Brötchens mit Mayonnaise bestreichen, anschließend mit Lachs und Blattspinat belegen.
- 4 Als weitere Variante das Brötchen mit Mayonnaise bestreichen und dann mit Salat und Käse belegen.
- 5 Für die vierte Variante die rote Bete in grobe Stücke schneiden und zusammen mit Essig, Öl und Naturjoghurt fein pürieren. Anschließend das Brötchen bestreichen und mit Petersilie und Peperoni belegen.