



Easy Fischburger

Zutaten für 2 Portionen

- » 6 Fischstäbchen
- » 1 Gurke
- » 1 Bund Dill oder ½ Packung TK-Dill
- » 2 Cornichons
- » 2 EL Miracel Whip *Remoulade*
- » 4 Blätter Eisbergsalat
- » 1 Zwiebel
- » Pflanzenöl zum Braten
- » 2 TL Senf
- » 2 Brötchen
- » Salz & Pfeffer zum Würzen

Zubereitung

1. Gurke schälen und in sehr feine Scheiben schneiden. Dill fein hacken. Cornichons in sehr feine Würfel schneiden. Alles zusammen mit Miracel Whip in einer kleinen Schüssel vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Eisbergsalat abwaschen, trockentupfen und in Streifen schneiden.

3. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.

4. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Fischstäbchen knusprig braun braten.

5. Brötchen aufschneiden. Die Unterhälften je mit 1 TL Senf bestreichen. Mit Eisbergsalat, Gurkensalat, Fischstäbchen und dann Zwiebelringen belegen.