Rezept

Fischstäbchen-Burger

Ein Rezept von Fischstäbchen-Burger, am 27.04.2024

Zutaten

1	Mini-Salatgurke
1 EL	Öl
1 EL	Schmant
1	Sesambrötchen
	Salz
1	kleine Tomate
1 TL	Meerrettich (Glas)
3	TK-Fischstäbchen
1 TL	Röstzwiebeln
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

Zubereitung

1. Gurke und Tomate waschen, je eine Hälfte in dünne Scheiben, den Rest in Stücke schneiden. Das Öl erhitzen. Meerrettich und Schmant verrühren. Fischstäbchen nach Packungsangabe im Öl goldbraun braten.

2. Brötchen quer halbieren. Beide Hälften mit Schmant bestreichen. Die untere Hälfte mit Röstzwiebeln bestreuen, mit Gurke und Tomate belegen, salzen und pfeffern. Fischstäbchen auf die untere Hälfte legen. Obere Brötchenhälfte daraufsetzen. Restliche Gurken- und Tomatenstücke mit Salz und Pfeffer würzen und dazu essen.