

Mini-Laugen-Burger

MIT WOLF SCHINKEN-FLEISCHWURST

Zutaten für 16 Stück:

1 Packung WOLF Schinken-Fleischwurst

4 TK Laugenstangen

Salatblätter

Essiggurken (in Scheiben)

Röstzwiebeln

Burgersoße

16 Zahnstocher

So wird's gemacht:

1. Die tiefgekühlten Laugenstangen auftauen lassen und jeweils in 4 gleiche Stücke schneiden. Die Mini-Laugenstangen nach Packungsanweisung backen.

2. Die WOLF Schinken-Fleischwurst in Scheiben schneiden und in einer Pfanne von beiden Seiten gut anbraten.

3. Den gewaschenen Salat in kleine Stücke teilen, sodass diese auf die Mini-Laugenstangen passen.

4. Die abgekühlten Mini-Laugenstangen waagerecht halbieren und die Schnittfläche der unteren Hälfte nach Belieben mit Burgersoße bestreichen. Als Nächstes mit Salat, den gebratenen Scheiben Schinken-Fleischwurst, den Essiggurkenscheiben und Röstzwiebeln belegen.

5. Zum Schluss den Deckel aufsetzen, sodass Mini-Laugen-Burger entstehen. Die Zahnstocher je mittig in einem Mini-Laugen-Burger fixieren und servieren.

Lass es dir schmecken.
Noch mehr leckere Rezepte gibt´s auf wolf-essgenuss.de/blog