



Burger mit Rindstatar, Nüsslissalat, Karotten und Rotkohl

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 4 weiche Getreidesandwiches
- 4 Packungen Rindstatar
- 120g Rotkohl
- 4 kleine Karotten
- 120g Nüsslissalat
- n.b. Olivenöl
- n.b. Salz
- n.b. Pfeffer aus der Pfeffermühle

Zubereitung

1. Eine leicht mit Olivenöl ausgestrichene Teflon-Pfanne erhitzen.
2. Die Sandwiches aufschneiden, sie in die Pfanne mit dem aufgeschnittenen Teil nach unten legen und eine Minute anrösten, oder bis sie leicht goldbraun sind.
3. Die Karotten schälen und mit einer Reibe mit breiten Löchern aufreiben.
4. Den Rotkohl in feine Stücke schneiden.
5. Die Sandwiches mit einigen Nüsslissalatblättern und einer kleinen Handvoll Rotkohl und Karottenschnitzel belegen.
6. Mit Salz, Pfeffer und einigen Tropfen Olivenöl würzen.
7. Darauf das Gemüse und den schon gewürzten Rindstatar geben.
8. Mit Nüsslissalat, Rotkohl und den restlichen Möhren belegen, die Sandwiches schliessen und servieren.