



Zutaten

- 4 Laugenbrötchen
- 4 EL THOMY Senf süß
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 400 g Fleischkäse
- 100 g Mildes Sauerkraut mit Ananas
- 2 EL MAGGI Internationale Würzsauce Magic Asia
- 200 g Romanasalatherzen

Zubereitung

1. Laugenbrötchen halbieren. Die Schnittflächen mit THOMY Senf süß bestreichen.
2. In einer beschichteten Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Fleischkäse darin bei mittlerer Wärmezufuhr ca. 5-6 Min. von beiden Seiten braten und herausnehmen. Mildes Sauerkraut mit Ananas in die Pfanne geben und erwärmen. Mit Maggi Internationale Würzsauce, Magic Asia Sauce abschmecken.
3. Romanasalatherz putzen, in einzelne Blätter trennen, waschen und trocken schleudern. Die Blätter auf die Unterseiten der Laugenbrötchen verteilen. Mit Fleischkäse sowie Sauerkraut belegen und mit der oberen Laugenbrötchenhälfte zu einem Burger zusammensetzen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	44 g
Energie	434 kcal
Fett	17 g
Protein	26 g

- ⌚ 15 Minuten
- ⊕ 4 Portionen