

# Laugenbrötchen-Burger mit Fleischkäse

Zutaten | 4 Portionen

4	Laugenbrötchen
1	Gemüsezwiebel
1 EL	Butterschmalz
4 Scheiben	Fleischkäse
1 EL	Rapsöl
1 Möhre	Möhren
3 EL	Mayonnaise
3 EL	Süßer Senf
100 g	Krautsalat

Zubereitungszeit: 30 Min.

- Laugenbrötchen halbieren.
- Gemüsezwiebel abziehen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe darin goldbraun rösten.
- Öl in einer Pfanne erhitzen und dein Fleischkäse darin anbraten.
- Möhre waschen, schälen und fein raspeln.
- Mayonnaise und Süßer Senf zu einer Sauce zusammenrühren.
- Die unteren Brötchenhälften jeweils mit der Burgersauce bestreichen, den Fleischkäse-Scheiben belegen. Krautsalat, geraspelte Möhren und Zwiebelringe darauf verteilen und die Brötchendeckel mit Holzstäbchen darauf fixieren.

## Tipp:

Statt mit Mayonnaise kann man für die Burgersauce auch Joghurt oder Schmand und süßem Senf verrühren. Dann ist sie etwas leichter.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
205 kcal	7,2 g	23,6 g	11,7 g	34,7 mg