



Lachs-Laugenecke mit Honigsenf-Sauce, Salat und Feigenkonfitüre

Für 10 Burger:
.....

10 Laugenecken, Art. 1892

500 g Lachs, geräuchert

½ Salatkopf

3 rote Zwiebeln

1 Stiel Dill

8 EL Weißweinessig

15 EL Rapsöl

8 EL Honig

2 TL mittelscharfer Senf

250 g Feigenkonfitüre

Salz und Pfeffer
.....

- ❶ Gefrorene Teiglinge im vorgeheizten Ofen bei 165-175 °C ca. 20 Min. backen.
- ❷ Währendessen den Dill waschen, trocken tupfen und dann fein hacken. Anschließend Honig, Senf, Weißweinessig sowie Rapsöl verrühren, Dill hinzu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- ❸ Den Salat waschen und etwas zerpfücken. Die Zwiebeln in Ringe schneiden. Nun jeweils die untere Seite des Brötchens mit der Honigsenf-Sauce bestreichen und dann mit Salat, Zwiebeln sowie Lachs belegen. Den Deckel mit der Feigenkonfitüre bestreichen und dann aufsetzen.