

**TIPP:** Wer es weniger würzig mag, kann anstatt der Currysauce auch Guacamole verwenden.



## Surf and Turf Burger mit Rindfleisch und Garnelen

Für 10 Burger:  
.....

**10 Red Love Burger, Art. 1951**

**300 g Algensalat**

**1.250 g Rindfleisch, gehackt**

**20 TK-Garnelen**

**5 Tomaten**

**1 Gurke**

**80 g Sprossen**

**250 g Kokosmilch**

**750 g Crème fraîche**

**5 EL Currypulver**

**1 ¼ TL Salz**  
.....

- 1 Das gehackte Rindfleisch zu 10 gleichmäßigen Patties formen und anschließend in der Pfanne anbraten. Die Garnelen nach Packungsanleitung zubereiten.
- 2 Die Tomaten und die Gurke waschen und jeweils in Scheiben bzw. Streifen schneiden. Als nächstes die Kokosmilch mit der Crème fraîche und Salz sowie Curry Pulver vermischen.
- 3 Nun die Unterseite der Burger mit der Currysauce bestreichen und dann mit Gurken, Tomaten, Algensalat, Fleisch und Garnelen belegen. Zum Schluss noch ein paar Sprossen darüber streuen und dann den Deckel aufsetzen.