

TIPP: Mit Lachsfischstäbchen schmeckt der Burger besonders lecker.



Fischburger Honig-Senf mit Sonnenblumenkernbrötchen „Sunny“

Für 10 Sandwiches:

.....
10 Sonnenblumenkernbrötchen
„Sunny“, Art. 566
30 Fischstäbchen
300 g Gouda, gerieben
20 Blätter Kopfsalat
3 rote Zwiebeln in Ringen
2 Gläser Honiggurken in Scheiben
300 ml Honig-Senf Sauce
Etwas Dill

- 1 Sonnenblumenkernbrötchen aufbacken, abkühlen lassen und aufschneiden. Fischstäbchen nach Packungsanweisung zubereiten. Den Salat waschen und in mundgerechte Stücke zupfen.
- 2 Beide Seiten des Brötchens mit der Honig-Senf-Sauce bestreichen. Anschließend mit Kopfsalat, Gouda, den heißen Fischstäbchen, Honiggurken, Zwiebeln und etwas Dill belegen.