

TIPP: Die Hamburger Brötchen können auch kurz in der Pfanne angeröstet werden.

Steak-Burger mit Oliven, Kapern und Salat

Für 10 Burger:

.....

10 Hamburger-Brötchen Sesam,
Art. 80303112

375 g Salat-Mayonnaise
125 g Schlagsahne

10 Schweinerückensteaks
(à ca. 150-200 g)

500 g Römersalat
5 Tomaten

250 g Gewürzgurken
3 ½ Gläser Kapern

5 EL Sonnenblumenöl
Salz und Pfeffer

.....

- 1** Das Fleisch trocken tupfen und flach klopfen. Dann in einer Pfanne mit etwas Öl, von jeder Seite ca. 3 Minuten anbraten.
- 2** Die Kapern abtropfen lassen und 2 ½ Gläser ebenfalls mit Öl in der Pfanne anbraten. Danach die Mayonnaise und die Schlag-
sahne mit den Kapern verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3** Den Salat waschen und zerpfücken. Tomaten und Gurken waschen und jeweils in Scheiben schneiden.
- 4** Nun jeweils die untere Hälfte der Brötchen mit Kaperncreme bestreichen und dann mit Salat, Gurken, Tomaten und Steaks belegen. Zum Schluss mit den übrigen Kapern garnieren und den Brötchendeckel aufsetzen.