



Zutaten

Burger Salat

- 10 glutenfreie Hamburgerbrötchen (mit Sesam)
- 1 kleiner Eisbergsalat
- 1 Päckchen verganener Scheibenkäse
- 6 Gewürzgurken
- 1 kg Hackfleisch (500g gemischtes und 500g Rinder-Hackfleisch) oder 1 kg Geflügel-Hackfleisch
- Salz, Pfeffer

Soße

- ½ Glas Miracel Whip
- ½ Tube Mayonnaise (vegan)
- 6 EL French Dressing (siehe extra Rezept) mit wenig Dill
- 8 Gewürzgurken gewürfelt
- 2 TL Zucker
- 6 EL Zwiebeln gewürfelt, getrocknet
- 2 TL Essig
- 2 TL Tomatenketchup
- 1 TL Salzkäse
- 2 EL Gewürzgurkensud (süß-sauer)

Das Rezept passt prima an einem heißen Sommertag!

Zubereitung

Soße

Für die Soße alle Zutaten vermengen und für 25 Sekunden in die Mikrowelle geben. Anschließend noch einmal kurz umrühren. Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen, die Zwiebeln rehydrieren dabei.

Burger Salat

Das Hackfleisch scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auskühlen lassen.

Die Hamburgerbrötchen halbieren, tosten und in ca. 2x2 cm große Würfel schneiden. Für die Optik 8 Brötchendeckel für die oberste Schicht reservieren, diese ebenfalls würfeln.

Den Eisbergsalat in mundgerechte Stücke schneiden.

Für den Schichtsalat als erstes 1/3 der Brötchenwürfel in eine große Glasschüssel geben. Anschließend folgt jeweils eine Hälfte des Eisbergsalats, der Soße und des Fleisches.

Anschließend eine Schicht Käsescheiben, den Rest Brötchenwürfel (außer die für die letzte Schicht), der übrige Eisbergsalat, die zweite Hälfte der Soße, eine Schicht Gewürzgurkenscheiben und die zweite Hälfte des Fleisches. Zum Abschluß werden die Brötchendeckel-Würfel so auf den Salat gelegt, dass die Seite mit dem Sesam oben liegt.