

Burger vom Rote Bete- Rösti und gebeiztem Lachs mit Honig Senf Sauce

(Zutaten für 4 Personen)



Rote Bete-Rösti

Zutaten:

| | |
|------------------------------|--------|
| Kartoffeln, gerieben | 200 g |
| Rote Bete- Streifen, gekocht | 100 g |
| Ei | 2 Stck |
| Mehl | 25 g |
| Öl | 50 ml |
| Salz, Pfeffer, Muskat | |

Rote Bete-Rösti

Zubereitung:

Kartoffeln, Eier und Mehl vermengen. Die Rote Bete hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Acht Kleine Taler formen und von beiden Seiten braten

Feldsalat und Honig-Senfsauce

Zutaten:

| | |
|---|--------|
| Feldsalat | 80 g |
| <i>ConVency Kochzauber Honig Senf Sauce</i> | 100 ml |
| Apfelsaft | 100 ml |

Feldsalat und Honig-Senfsauce

Zubereitung:

ConVency Kochzauber Honig Senf Sauce mit dem Apfelsaft glattrühren.

In einer Schüssel den Feldsalat mit dreiviertel der Honig-Senf-Sauce marinieren.

Gebeizter Lachs

Zutaten:

| | |
|-----------------|---------|
| Gebeizter Lachs | 200 gr. |
| Dill | ¼ Bund |

Gebeizter Lachs

Zubereitung:

Den Lachs in dünne Scheiben schneiden. Die Röstis schichtweise mit dem Lachs und dem marinierten Feldsalat anrichten.

Die restliche Honig Senf Sauce um den Burger drappieren.