FAN-BURGER

(Marinierter Nacken-Grill-Burger
mit Rosmarin-Senfcreme)

Zutaten:
4 marinierte Nackensteaks
4 **bio** Toastbrötchen
4 **Be light** Holländer Schmelzkäse-Scheiben
2 Fleischtomaten
2 **Gartenkrone** Gewürzgurken
4 kleine Blätter Lollo Bionda
200 g **Kim** Delikatess Mayonnaise
4 EL **Kim** Delikatess Senf
3 EL **bio** Saure Sahne
1 EL Raffinade Zucker
1 TL fein gehackte Rosmarinnadeln
1/2 TL Jodsalz

Für dieses Rezept benötigen Sie u. a.:
Nackensteaks – **bio** Toastbrötchen – **Be light** Holländer Schmelzkäse-Scheiben – **Gartenkrone** Gewürzgurken – Fleischtomaten – **Kim** Delikatess Mayonnaise – **Kim** Delikatess Senf – **bio** Saure Sahne – Raffinade Zucker – Jodsalz

Zubereitung:
Die Nackensteaks auf einem Grill knusprig grillen. Kurz bevor die Steaks fertig sind, die Toastbrötchen mit auf den Grill legen. Die Tomaten und Gurken in Scheiben schneiden.

Für die Senfcreme:
Mayonnaise, Senf, Zucker, saure Sahne und Rosmarin zu einer Creme verrühren und salzen. Die Toastbrötchen mit der Senfcreme bestreichen und erst mit Salat, dann mit dem gegrillten Nackensteak und einer Scheibe Käse belegen. Zum Schluss mit Tomate und Gurke schichten und servieren.
Tipp: Dazu passen unsere Wonnemeyer Anti Pasti aus unserer Kühltheke, wie z. B. grüne oder rote Pepperoni-Schoten gefüllt mit Frischkäse.

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Preis pro Person: 1,86 €