



Alpen-Burger

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Haxenfleisch, tiefgekühlt	600 g
Pflücksalat	40 g
Radieschen	0.25 Bund
Süßer Senf	4 TL
Senf	2 TL
Laugenbrötchen	4 St.
Weißkrautsalat	150 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel

1. Ofen auf 100 °C (Umluft) vorheizen. Haxenfleisch im Ofen ca. 5 Min. erwärmen.
2. Salat waschen und trocken schütteln. Radieschen waschen und in Scheiben schneiden. In einer Schüssel süßen Senf und Senf miteinander verrühren.
3. Laugenbrötchen aufschneiden und jeweils mit etwas Senfdip bestreichen. Nach Belieben mit Haxenfleisch, Krautsalat und Salatblättern belegen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	521 kcal
Kohlenhydrate	54 g
Eiweiß	38 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	16 g