

REZEPT

Meerrettich-Rotkohl-Salat im Burger

ZUTATEN

Für den Meerrettich-Rotkohl-Salat:

- 500 g Rotkohl
- 1 große rote Zwiebel
- 1 Möhre
- 3 Esslöffel Apfelessig
- 1 Esslöffel Zucker
- 1 Teelöffel
- Salz
- Prise Pfeffer nach Geschmack
- 2-3 Esslöffel Schamel Meerrettich Raspelstix (je nach gewünschter Schärfe)

Für 2 Burger:

- 2 Burger-Buns mit Sesam
- 2 Burger-Patties (reines Rindfleisch)
- Salz und Pfeffer
- 1 Tomate
- 2 Gewürzgurken
- 1 Hand voll Baby-Spinat
- Olivenöl zum Anbraten

ZUBEREITUNG

Rotkohl, Zwiebeln und Möhren klein schneiden dananch in eine Schüssel geben.

Mit Apfelessig, Schamel Meerrettich Raspelstix vermengen, mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Abgedeckt eine Stunde ziehen lassen.

Zwischenzeitlich die Burger-Patties anbraten.

Gewürzgurken in Scheiben schneiden, genauso die Tomaten, die Babyspinat-Blätter waschen.

Buns aufschneiden und mit Gurken, Spinat, Tomaten, Patties und natürlich dem Meerrettich-Rotkohl-Salat belegen. Die Reihenfolge entscheiden Lust und Laune.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
