

# Stremllachs-Burger

---



## **Zutaten (2 Personen):**

### **Burger:**

- 2 Burgerbuns
- 2 Stremllachsfilets (à ca. 125 g)
- 8 Salatblätter
- 8 Cocktailtomaten

### **Remoulade:**

- 1 EL Kapern
- 2 Gewürzgurken
- 1 Ei (hartgekocht - gepellt)
- 80 g Joghurt
- 3 EL Salatmayonaise
- 1/2 TL Dill (TK)
- 1 TL Schnittlauch (TK)
- Salz & Pfeffer

### **Zubereitung:**

Zuerst die Remoulade herstellen. Hierzu die Kapern hacken, die Gurken sowie das hartgekochte, gepellte Ei fein würfeln und mit der Mayonnaise mischen. Zuletzt die Kräuter unterheben und die Remoulade mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Backofen auf 140 Grad Celsius Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Burgerbuns und den Stremllachs auf das vorbereitete Backblech geben und im vorgeheizten Backofen etwa 5 Minuten erwärmen. Währenddessen den Salat waschen und trocken schleudern. Die Cocktailtomaten in dünne Scheiben schneiden.

## Ein Rezept von [www.SCHMAUSE-blog.de](http://www.SCHMAUSE-blog.de)

Die erwärmten Burgerbuns waagrecht halbieren und alle Hälften dünn mit Remoulade bestreichen. Dann die unteren Hälften mit Cocktaoltomatenscheiben belegen, Salatblätter darüber legen, den Stremellachs darauf setzen und diesen mit je 1 EL Remoulade beträufeln. Den oberen Burgerbun aufsetzen und servieren.

### **Tipp:**

Als Beilage schmecken Pommes mit der restlichen, selbstgemachten Remoulade sehr lecker.

***Nährwertangaben: 768 kcal p.P., 31 g KH p.P.***