

# Fischstäbchen-Burger

---



## **Zutaten (4 Personen):**

- 4 Burger Buns
- 1 Tomate
- 8 EL Fischburger-Sauce (selbstgemacht)
- 12 Fischstäbchen
- 4 Salatblätter (gewaschen & trocken)
- 4 Scheiben Cheddar-Käse
- 4 TL Butter (weich)
- ggf. 2 Gewürzgurken (in Längs-Scheiben)

## **Zubereitung:**

Die Fischstäbchen in Gruppen zu je 3 Fischstäbchen nach Packungsanleitung im Backofen zubereiten.

Dann auf jedes Fischstäbchen-3er-Set je 1 Scheibe Cheddar-Käse legen und in der Restwärme des Backofens schmelzen lassen.

Unterdessen die Schnittflächen der Ober- und Unterhälften der Burgerbuns mit de 1 TL Butter bestreichen und in einer heißen Pfanne mit der gebutterten Seite nach unten goldbraun anrösten.

Danach aus der Pfanne nehmen, dann die Burger wiefolgt "zusammensetzen".

Auf die geröstete Seite der unteren Bürgerbuns je 1 EL Fischburger-Sauce geben und verstreichen. Dann je 1 Salatblatt sowie ggf. Gurkenscheiben auflegen. Darauf je ein 3-er-Fischstäbchen-Pack mit geschmolzener Cheddar-Haube legen, je 1 Scheibe Tomate daraufsetzen.

Abschließend mit je 1 EL Fischburger-Sauce beträufeln, den Burgerbun-Deckel aufsetzen und die Burger sofort servieren.