# Fingerfood-Burger

## mit Schniken, Käse, Lachs oder Gemüse

Für 10 Burger:

**10 Mini Brioche Burger, Art. 2390**
**100 g Schinken**
**100 g Käse**
**100 g Lachs**
**200 g Blattspinat**
**1 Salat (Lollo Bionda)**
**½ Bund Petersilie**
**2 gelbe Peperoni**
**125 g gegarte Rote Beete**
**½ EL Kräuteressig**
**1 EL Rapsöl**
**1-2 EL Naturjoghurt**
**Mayonnaise**

1. Den Blattspinat, Salat, Petersilie und die Peperoni waschen und jeweils klein schneiden.
2. Die ersten Burger mit Salat, Schinken und Petersilie belegen und am Schluss mit etwas Mayonnaise verfeinern.
3. Für die zweite Variante die untere Hälfte des Brötchens mit Mayonnaise bestreichen, anschliessend mit Lachs und Blattspinat belegen.
4. Als weitere Variante das Brötchen mit Mayonnaise bestreichen und dann mit Salat und Käse belegen.
5. Für die vierte Variante die rote Bete in grobe Stücke schneiden und zusammen mit Essig, Öl und Naturjoghurt fein pürieren. Anschliessend das Brötchen bestreichen und mit Petersilie und Peperoni belegen.

**Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:**
www.edna.ch/rezepte

EDNA