

**TIPP:** Wer es etwas würziger mag, kann die Sosse mit Basilikum und Knoblauch verfeinern.



## Backfisch-Burger mit Remoulade, Salat, Tomaten und Dill

Für 10 Burger:

10 Gourmet Burger, Art. 2502

10 Backfischfilets

10 EL Mayonnaise

1 EL Dijon-Senf

2 EL Zitronensaft

4 Tomaten

½ Eisbergsalat

1 Bund Dill

Salz und Pfeffer

- 1 Die Gourmet Burger ca. 90 Minuten auftauen lassen und dann im vorgeheizten Backofen bei 180 °C circa 5-8 Minuten backen.
- 2 Die Backfischfilets nach Anweisung zubereiten. Dann die Mayonnaise, den Senf und den Zitronensaft miteinander verrühren. Danach mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3 Die untere Hälfte der Brötli mit der Sosse bestreichen und anschliessend mit Salat, Tomaten, Dill-Zweigen sowie dem Backfisch-Patty belegen. Deckel aufsetzen und servieren.