

# Curry Hamburger mit buntem Mischsalat

## Für 4 Personen

150 g saurer Halbrahm  
je 30 g Radieschen, Rüebl, Cornichons  
in kleine Würfel geschnitten  
1½ TL Senf  
1½ - 2 TL Curry, mild  
Salz, Pfeffer

Alle Zutaten verrühren, beiseite stellen.

## **Salat**

100 g Lollo Salat  
100 g Eisbergsalat  
in breite Streifen geschnitten  
8 Radieschen  
in Scheiben geschnitten  
½ Salatgurke  
in Scheiben geschnitten  
1 Dose Maiskörner, abgetropft

## **Salatsauce**

3 EL Kräuteressig  
4 EL Rapsöl  
1 EL saurer Halbrahm  
Salz, Pfeffer, Schnittlauch  
fein gehackt

Für die Salatsauce alle Zutaten verrühren.  
Salat beigeben, mischen

## **Burger**

4 Stück Rindfleischhamburger à 140 g, tiefgekühlt  
4 weiche Vollkorn-Hamburgerbrötli, nach Belieben  
leicht getoastet  
4 Blatt Eisbergsalat  
in feinen Streifen geschnitten  
5 cm Salatgurke, in feine Stängeli geschnitten  
4-8 Tomatenscheiben

Pfanne: Rindshamburger bei mittlerer Hitze unter  
Bratbutter oder Bratcrème mehrmaligen Wenden  
ca. 7-8 Minuten braten.

Brötli quer aufschneiden, Böden mit der Hälfte der  
leicht angetoastet Gemüse-Currysauce bestreichen.  
Salat darauf legen. Restliche Sauce darauf verteilen.  
Deckel aufsetzen sofort servieren.

nach Belieben einige Zwiebelringe

