



Thunfischburger mit Sauerkraut-Slaw

dazu knackiger Fenchel-Apfel-Salat



ca. 25min



4 Portionen

Vielleicht kennst du Coleslaw – ein leckerer Salat aus Weißkohl oder anderen Kohlsorten mit einem cremigen Dressing. Wir dachten uns: Warum das Ganze nicht mal mit Sauerkraut ausprobieren? Gesagt, getan, es gibt heute also cremigen Sauerkraut-Slaw mit saftigem Thunfisch in zartem Brötchen – ein echter Burgerklassiker. Daneben sonnt sich ein knackig-süßlicher Salat aus Fenchel und geriebenem Apfel. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 20g Schnittlauch
- 2 Fenchelknollen
- 2 Äpfel
- 500g Weinsauerkraut
- 4 Burgerbrötchen ³
- 2 Dosen Thunfisch in Wasser ²

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Mayonnaise ¹
- 3TL Senf ⁴
- 3TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Küchenreibe
- Schneebesen
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (1), Fisch (2), Gluten (3), Senf (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 566kcal, Fett 31.0g, Kohlenhydrate 48.2g, Eiweiß 20.5g



1. Dressing anrühren

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Den **Schnittlauch** fein schneiden und beiseitestellen. 4EL Olivenöl mit 3EL Essig, 3TL Honig und 3TL Senf zu einem **Dressing** verrühren, dafür am besten einen Schneebesen verwenden.



2. Fenchel schneiden

Den **Fenchel** vierteln, vom harten Ende befreien und in sehr dünne Scheiben schneiden. Wer möchte, kann dafür einen Gemüsehobel verwenden.



3. Salat zubereiten

Die **Äpfel** vierteln, entkernen und grob reiben. Den **Fenchel** und die **Äpfel** gründlich mit dem Dressing vermengen. Das **Sauerkraut** in einem Sieb mit Wasser abspülen, dann die überschüssige Flüssigkeit ausdrücken.



4. Brötchen aufbacken

Die **Brötchen** aufschneiden und auf einem Backblech im Ofen 3-4Min. aufbacken, bis sie goldbraun und etwas knusprig sind.



5. Sauerkraut anmachen

2EL Olivenöl mit 3EL Mayonnaise und dem **Schnittlauch** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Sauerkraut** gründlich untermengen.



6. Anrichten & servieren

Den **Thunfisch** abgießen. Die **Brötchenhälften** mit dem **Thunfisch** und dem **Sauerkraut-Slaw** belegen und zuklappen. Die **Thunfischburger** mit dem **Fenchel-Apfel-Salat** anrichten und servieren.