



Lachs-Burger Körnerstange

Zutaten

- 1 Stück Ciabattastange Körner
- 0,020 kg BÄKO Topping Joghurt mit Kräutern
- 1 Blatt Lollo Bionda
- 4 Scheiben Ei
- 2 1/2 Scheiben Lachs-Burger
- 0,020 kg Zwiebelringe
- Dill

BÄKO Produkte:

- 450097 Lachs-Burger mariniert, tiefgefroren, 5 kg
- 562300 BÄKO Topping Joghurt mit Kräutern, 3 x 850 ml

Zubereitung

Sesambrotchen 2/3 Boden 1/3 Deckel durchschneiden

Beide Seiten mit BÄKO Topping Joghurt mit Kräutern bestreichen

Lollo Bionda auflegen, Eischeiben auf den Salat legen

Lachs-Burger halbieren und auflegen

Zwiebelringe und Dill auflegen

TIPP

Lachs-Burger im Backofen ca. 10 Minuten backen und kalt werden lassen