

# Feine Genussmomente mit Brunos

## Burger & Coleslaw Salat



45 Minuten



4 Portionen

### Zutaten Salat

1 gelbe	Peperoni
50 g	Rüebli
50 g	Sellerie
50 g	Weisskohl
50 g	Rotkohl
1	Apfel
1	Zitrone, Abrieb
1 Handvoll	geschnittener Schnittlauch

### Zutaten Burger

4	Brötchen
	Salatblätter
	Zwiebelringe
4	Tomatenscheiben
4	Hackfleisch-Patties
	Bruno's Salatsauce
	Kürbis & Marroni

It's burger time! Der amerikanische, deftige Coleslaw wird traditionellerweise als Grillbeilage serviert. Unsere Variante des Krautsalats wird mit zusätzlichen Gemüsesorten zubereitet, was ein vielfältiges Geschmackserlebnis garantiert. Die leichte Süsse der Bruno's Salatsauce Kürbis & Marroni rundet den Geschmack optimal ab. Wir empfehlen, den Coleslaw bereits am Vorabend zuzubereiten, damit er über Nacht gut marinieren kann.

### Zubereitung

1. Die Peperoni und den Rotkohl in feine Streifen schneiden. 2. Den Sellerie mit den Rüebli, dem Apfel und dem Abrieb der Zitronenschale in eine Schüssel raspeln. 3. Den Weisskohl, den Schnittlauch und die Gemüsestreifen dazu geben und mit Bruno's Salatsauce Kürbis & Marroni marinieren, gut miteinander vermengen und dann zur Seite stellen. 4. Die halbierten Brötchen für den Burger mit Bruno's Salatsauce Kürbis & Marroni beträufeln. 5. Mit den Salatblättern, den Zwiebelringen und den Tomaten belegen und wenig Bruno's Salatsauce Kürbis & Marroni darüber geben. 6. Die angebratenen Hackfleisch-Patties auflegen. 7. Den vorbereiteten Salat auf dem Hackfleisch verteilen und mit den übrigen Brötchenhälften zudecken.

Wir wünschen ä Guetä!



brunosbest.ch