

Simply Bugs Burger

Christmas Style



Simply Bugs Burger Christmas Style



Zutaten für 4 Burger

- 4 Stück Simply Bugs Burger – [erhältlich im Migros Online Shop](#)
- wenig Sonnenblumenöl
- 4 Burgerbrötchen Ø ca. 10 cm

Preiselbeersauce

- 150g Crème fraîche
- 2 EL Essig (z.B. weisser Balsamico-Essig)
- 2 EL Preiselbeeren
- etwas Salz

Rotkabis-Salat

- 100g Rotkabis
- etwas Salz
- 4 EL Orangensaft
- 2 EL Preiselbeeren
- 2 EL Essig (z.B. weisser Balsamico Essig)
- 3 EL Cranberries
- 50g Nüsslisalat

Karamellisierter Apfel

- 1 Säuerlicher Apfel
(z.B. Boskop oder Braeburn)
- 1 EL Butter
- 1 EL Zucker

SO WIRD'S GEMACHT

- 1 Crème fraîche mit Essig, Preiselbeeren und Salz verrühren und die Sauce auf die Seite stellen.
- 2 Kabis in feine Streifen schneiden und mit etwas Salz in einer Schüssel so lange kneten bis der Kabis weich wird. Orangensaft, Essig, Preiselbeeren und Cranberrys dazugeben und mischen. Nüsslisalat waschen und vor dem Anrichten unter den Kabis mischen.
- 3 Apfel waschen, Kerngehäuse entfernen und in etwa 0.5 – 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne bei niedriger Hitze die Butter schmelzen lassen und die Apfelscheiben auf jeder Seite etwa 2 min. braten. Dann den Zucker zugeben und jede Seite noch einmal etwa 1 min. bis der Zucker karamellisiert, braten.
- 4 Simply Bugs Burger bei mittlerer Hitze mit wenig Öl beidseitig je 3-4 Minuten in der Pfanne oder auf dem Grill anbraten. Burgerbrötchen halbieren und nach Belieben toasten.
- 5 Burgerbrötchen mit dem Simply Bugs Burger, der Sauce, dem angemischtem Rotkabis-Salat und dem Apfel belegen. Sofort servieren.