

REZEPT-SAMMLUNG

Bic Mac-Salat

Zutaten für ca. 10 Portion(en):

6	Hamburger-Brötchen mit Sesam
1	kleinen Eisbergsalat
1 Pck.	Schmelzkäse-Scheiben (Chester)
6	Gewürzgurken
500g	Hackfleisch, gemischt
500g	Hackfleisch, Rind
	Salz
	Pfeffer

Für die Sauce:

½ Glas	Miracel Whip
½ Tube	Mayonnaise
6 EL	French Dressing mit wenig Dill
8 EL	Gewürzgurken, fein gewürfelt
2 TL	Zucker
6 EL	Zwiebeln, getrocknet, fein gewürfelt
2 TL	weißen Balsamico-Essig
2 TL	Tomatenketchup
1 TL	Salz
1 EL	Gurken-Relish, süß-sauer

Zubereitung:

Für die Sauce alle Zutaten vermengen und 25 Sekunden in die Mikrowelle geben. Anschließend noch einmal kurz durchrühren und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen, die Zwiebel dehydrieren dabei.

Das Hackfleisch scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und auskühlen lassen. Die Hamburger-Brötchen halbieren, toasten und in ca. 2x2cm große Würfel schneiden. Für die Optik 4 Deckel für die oberste Schicht zurücklegen – diese ebenfalls würfeln.

Den Eisbergsalat in mundgerechte Stücke schneiden. Für den Schichtsalat als erstes 1/3 der Brötchenwürfel in eine große Glasschüssel geben. Anschließend folgt jeweils eine Hälfte des

REZEPT-SAMMLUNG

Eisbergsalates, der Sauce, des Fleisches. Dann eine Schicht Käsescheiben, der Rest der Brötchenwürfel (außer die für die letzte „Deck“-Schicht), der übrige Eisbergsalat, die zweite Hälfte Sauce, eine Schicht aus Gewürzgurkenscheiben, die zweite Hälfte Fleisch. Abschließend werden die Brötchendeckel-Würfel so auf den Salat gelegt, dass die Seiten mit dem Sesam nach oben zeigen.

Arbeitszeit: 30 Minuten
Ruhezeit: 12 Std. (Sauce)