Entenburger, Picandou®, gebratene Kartoffeln und Senf



Informations

Personen : **1**
Zubereitung : **20 min.**
Backzeit : **10 min.**

Zutaten

- 1 Picandou®
- 50 g Entenstreifen
- 1 Kartoffelpuffer
- 1 Brötchen von 70 g
- 10 g Salat
- 15 g Senf
- 15 g Tomatensauce
- 2 cl Olivenöl

Zubereitungschritte


FROMI

1. Zupfen, waschen und dann den Salat abtropfen lassen.
2. Die Entenstreifen mit einem Schuss Olivenöl kochen.
3. Den Kartoffelpuffer im Ofen bei 180°c für 5 Minuten backen. Oder in einer Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten.
4. Das Brötchen toasten.
5. Auf eine Brötchenhälfte nacheinander Senf, Salat, Kartoffelpuffer, Ente und den Picandou® legen.
6. Den Burger mit der anderen Brötchenhälfte schließen.
7. Den Burger noch 2 Minuten im warmen Ofen lassen.
8. Vor dem Servieren des Burgers die Tomatensauce auf den Picandou® geben.