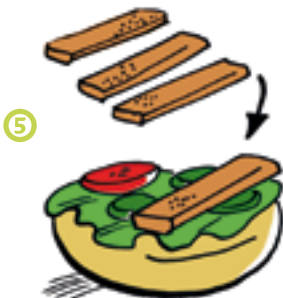
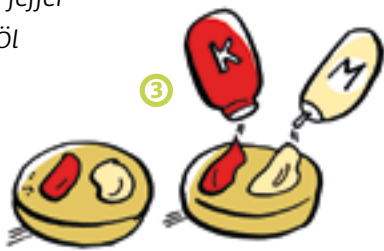


Blubb, blubb, blubb ...

Fischstäbchen-Burger

Zutaten für einen Burger:

- 1 Brötchen
- 4 Fischstäbchen
- 2 EL Ketchup oder Remoulade
- 1 Salatblatt
- 1 Tomate
- 1 kleines Stück Gurke
- Salz
- Pfeffer
- Öl



1 Wasche den Salat, die Tomate und die Gurke und trockne alles mit Küchenrolle ab. **Schneide die Tomate und die Gurke in dünne Scheiben.**

2 Nimm eine Pfanne, gib etwas Öl hinein und **brate die Fischstäbchen darin knusprig.**

3 Während die Fischstäbchen in der Pfanne brutzeln, kannst du **das Brötchen aufschneiden** und beide Hälften mit jeweils einem Esslöffel Ketchup oder Remoulade bestreichen.

4 **Belege die untere Hälfte des Brötchens mit dem Salatblatt, Tomaten- und Gurkenscheiben und würze alles mit Salz und Pfeffer.** Wenn Tomaten- oder Gurkenscheiben übrig bleiben, kannst du sie zur Dekoration des Tellers verwenden und später zu deinem Burger essen.

5 Wenn die Fischstäbchen fertig gebraten und schön knusprig sind, **lege sie auf die bereits belegte Hälfte des Burgers.**

6 Klappe die obere Hälfte drauf – und **fertig ist dein Fischstäbchen-Burger!**

