



Emder Matjesburger

Kein einfacher Burger. Zwar in der Herstellung einfach, aber im Geschmack mehr als nur klasse.

- 4 Emders Matjesfilets in Öl
- 4 Ciabatta-Brötchen
- 2 Äpfel (Elstar)
- 3-4 rote Zwiebeln
- ½ Eisbergsalat
- 1 TL Meerrettich
- 200g Quark (40 %)
- 50g Zucker
- Salz, Pfeffer



Eine kleine,
aber feine
Mahlzeit für
4 Personen.

1. Äpfel vierteln und entkernen, in feine Scheiben schneiden.



2. Rote Zwiebeln in feine Streifen schneiden.



3. Zucker in einer Pfanne karamellisieren, rote Zwiebeln dazugeben, 1 Prise Salz.

4. Quark mit dem Meerrettich verrühren, mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.



5. Die Apfelscheiben bei hoher Hitze scharf anbraten.

6. Eisbergsalat in sehr feine Streifen schneiden.



7. Ciabatta-Brötchen aufschneiden, mit Meerrettichquark bestreichen, mit Eisbergsalat, roten Zwiebeln, Apfel und dem Emders Matjesfilet belegen.



8. Zusammenklappen und genießen.