



## Schwäbischer Burger

*Schwäbischer Burger mit  
knusprig gebratenen Maultaschenscheiben*

*Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten*

### Zubereitung:

1. Den Backofen / Grill vorheizen und die halbierten Laugenbrötchen mit Butter bestreichen und mit der Schnittfläche nach oben für ca. 3 Minuten rösten.
2. Die Maultaschen in dicke Scheiben schneiden und in einer beschichteten Pfanne mit heißem Öl von beiden Seiten anbraten lassen.
3. Die Zwiebel schälen und wie die gewaschenen Tomaten in feine Ringe schneiden.
4. Auf die unteren Laugenbrötchenhälften mit etwas Lieblings Burger Soße bestreichen und mit den Maultaschen, dem Salatblatt sowie den Zwiebeln / Tomaten belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die andere Hälfte Laugenbrötchen darauflegen.

Tipp: Wenn ihr es vegetarisch möchtet, können wir euch unsere „Gemüse Maultaschen“ oder "Vegane Maultaschen" empfehlen.



### Zutaten:

#### Zutaten für 2 Personen

- 1 Packung Settele Maultaschen „Unsere Besten“ 340g
- 2 Laugenbrötchen
- 6-8 EL Lieblings Burger Soße
- 2 Tomaten
- 2 EL Öl
- einige Blätter Blattsalat
- 1 Zwiebel
- Salz und Pfeffer

