

REZEPT

Pulled-Pork-Burger mit Meerrettich-Radieschen-Chutney

ZUTATEN

- 3 TL Schamel Meerrettich-Raspeln
- 400 g Pulled Pork
- 4 Burgerbuns
- 1 Kopf Eisbergsalat
- 2 große Tomaten
- 1 Bund Radieschen
- 6 Essiggurken
- 4 EL Schmand
- 1 EL Ahornsirup
- 2 Prisen Salz

ZUBEREITUNG

Radieschen waschen und in kleine Würfel schneiden. Dazu kommen die Meerrettich-Raspeln, Schmand, Salz und Ahornsirup. Alles kräftig miteinander verrühren. Die Tomaten und den Eisbergsalat waschen. Die Tomaten in Scheiben schneiden und den Salat zupfen. Essiggurken der Länge nach in Scheiben schneiden. Nun kann das Pulled Pork erwärmt werden. Die Burgerbuns halbieren und toasten.

Den Burger nach Belieben belegen.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
