

BIG-MAC-SALAT

4 Portionen

von Daniela

ZUTATEN

600 g Rinder-Hackfleisch

250 g Bacon

750 g Eisbergsalat

60 g Zwiebeln

150 g Scheiblettenkäse

200 g Gewürzgurken

Salz, Pfeffer je nach Geschmack

280 ml Salatdressing nach Wahl

ZUBEREITUNG

1. Den Eisbergsalat klein schneiden, waschen, abtropfen lassen und in eine Schüssel geben.
2. Die Gewürzgurken in kleine Scheiben schneiden und zum Eisbergsalat geben.
3. Den **Bacon** und die Zwiebeln würfeln und in einer Pfanne anbraten.
4. Das **Hackfleisch** zum **Bacon** und den Zwiebeln geben, gut würzen und durchbraten.
5. Anschließend die **Hackfleisch**-Mischung auf den Salat geben.
6. Den Scheiblettenkäse etwas zerkleinern und über dem **Hackfleisch** verteilen.
7. Zum Schluss das Dressing entweder direkt über den ganzen Salat gießen oder erst nach dem Portionieren.

GUTEN APPETIT!



FAMILIENMETZGEREI
hausner

NATÜRLICH OBERPFALZ!

