



## Pfannenkäse Asia-Style Burger

mit frischem Asia-Slaw & Süß-Sauer-Sauce

Zutaten	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none"><li>- 2 Stück Pfannenkäse Asia-Style</li><li>- 2 Brioche-Burger-Buns</li><li>- 150 g Rotkohl und Möhren (fein gehobelt)</li><li>- 1 EL Sesam</li><li>- Frischer Koriander oder Petersilie</li><li>- 4 EL Süß-Sauer-Sauce</li><li>- 1 EL Öl zum Braten</li><li>- Optional: Chiliflocken oder Sriracha</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Rotkohl und Möhren fein hobeln, mit Sesam und Kräutern mischen → ergibt Asia-Slaw.</li><li>2. Pfannenkäse in Öl goldbraun braten.</li><li>3. Burger-Buns kurz anrösten.</li><li>4. Aufbau: Unteres Bun mit Sauce bestreichen, Salatblatt, Asia-Slaw, Pfannenkäse, nochmals Sauce, Deckel drauf.</li><li>5. Optional: Mit Chili oder Sriracha für extra Schärfe verfeinern.</li></ol>

### Metzgerei Wiersch

Hauptstraße 66, 56814 Landkern

Tel: +49 (0) 2653 8856

[www.metzgerei-wiersch.de](http://www.metzgerei-wiersch.de)

Besuchen Sie auch unsere 24/7 Shops in Landkern, Ediger-Eller und Dungenheim – Genuss rund um die Uhr!