

Pulled-Pork-Burger mit Zwiebel-Curry-Joghurt-Dip

Zutaten:

Burger:

Burgerbrötchen, Pulled-Pork (nach Geschmack vom Schwein oder Pute), Rucola, Weißkrautsalat

Dip:

Schau hier.

Zubereitung:

Das Pulled-Pork nach Vorlage im Backofen zubereiten. In der Zwischenzeit den Rucola fein schneiden. Die Burger Brötchen halbieren und ebenfalls im Backofen aufbacken und auskühlen lassen.

Auf die untere Hälfte des Burgers etwas fein geschnittenen Rucola verteilen. Das Weißkraut etwas auspressen und ebenfalls auf den Burger verteilen. Im Anschluss das fertig gegarte Pulled-Pork auf den Burger geben. Zum Schluss etwas **Zwiebel-Curry-Joghurt-Dip** als Topping und auf die obere Hälfte des Brötchens verteilen.

Fertig! GUTEN APPETIT!!!