



# Lachs-Burger mit Guacamole und getrockneten Tomaten

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

## Zutaten für 4 Personen:

4 Edel-Lachsfilets Escal  
4 Burger-Brötchen  
2 reife Avocado  
Zitronensaft  
100g getrocknete Tomaten  
1 rote Zwiebel  
30cl Weißwein  
30g Zucker  
1 Bund Dill  
15cl Olivenöl  
Salz, Pfeffer



## Zubereitung:

- Lachs nach Packungsangabe auftauen und kaltstellen.
- Avocado schälen, Fruchtfleisch mit Zitronensaft und Salz pürieren. Kaltstellen.
- Rote Zwiebel schälen und in feine Scheiben schneiden, den Weißweinessig mit dem Zucker zum Kochen bringen und über die Zwiebel geben. Kaltstellen.
- Getrocknete Tomaten in dünne Scheiben schneiden und beiseitestellen.
- Lachsfilets salzen und pfeffern. Anschließend scharf von beiden Seiten 4-5 Minuten in Olivenöl anbraten.
- Guacamole auf die warmen Burger Brötchen verteilen. Getrocknete Tomaten sowie eingelegte rote Zwiebel, Lachsfilets und etwas Dill darauf geben.
- Mit der restlichen Guacamole, Salat und Gemüsechips servieren.