



## Maultaschen-Burger

### Zutaten:

1 Packung (500 g) Mini-Brötchen z.B. Ciabatta  
500 g Maultaschen  
2 EL Olivenöl  
einige Salatblätter  
Gurkenscheiben  
200 g Frischkäse-Aufstrich  
Spieße



### Für den Aufstrich:

200 g Doppelrahmfrischkäse  
2 EL Tomatenmark  
1 EL italienische Kräuter getrocknet  
1 TL Salz

### Zubereitung:

Die Maultaschen passend zu den Brötchen in Scheiben schneiden, mit 2 EL Olivenöl mischen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Maultaschen zusammen mit den Brötchen gemäß Brötchen-Packungsanweisung aufbacken (Maultaschen obere Einschubleiste).

Alle Zutaten für den Aufstrich vermengen und auf den Brötchenboden je einen gehäuften Teelöffel davon streichen. Anschließend mit Salatblatt, Gurkenscheibe und zuletzt mit einer Maultaschenscheibe belegen. Brötchendeckel auflegen. Der Spieß gibt den Brötchen den notwendigen halt.

### Tipp:

Für ganz Eilige (oder Faule ;) ) unter euch, verwendet einen Frischkäse eures Geschmacks aus dem Kühlregal.

Die Spieße gibt es günstig bei Tedi zu kaufen.

*Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!*

*[www.lelalecker.de](http://www.lelalecker.de)*