



PULLED PORK BURGER MIT COLESLAW



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Salat schmeckt leicht und bekömmlich



20



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN PULLED PORK BURGER

1 Pkg. Tann Pulled Pork

4 Hamburger-Brötchen

FÜR DEN COLESLAW

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

5 EL Pflanzenöl

3 EL Apfelessig

Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

400 g Weißkraut, in feine Streifen geschnitten

100 g Karotte(n), geschält, in feine Streifen geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Für den Pulled Pork Burger: Pulled Pork laut Verpackungsanleitung zubereiten.
2. Für den Coleslaw: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl, Essig, Salz und Pfeffer zügig unterrühren. Marinade mit Gemüse gut vermischen und abschmecken.
3. Pulled Pork zusammen mit dem Coleslaw in Hamburger-Brötchen servieren.
4. **Tipp:** Mit Cocktail-Barbecue-Sauce servieren.