

# Chinakohl-Wasabi-Burger

Pizzaburger mit Chinakohl, knackigem Staudensellerie und scharfen Wasabinüssen

2 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

1 Pck. Dr. Oetker Pizzaburger  
Cheese `n` Nachos

### Füllung:

60 g Chinakohl  
2 EL Balsamico Bianco  
4 EL Olivenöl  
60 g Staudensellerie  
1 Tomate  
etwa 20 g Erdnüsse mit Wasabi  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
Zucker

## 1 Vorbereiten:

Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 220 °C**  
**Heißluft etwa 200 °C**

## 2 Zubereiten:

Pizzaburger nach Packungsanleitung backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: 11 - 13 Minuten**



③ Füllung:

Chinakohl putzen und in Streifen schneiden. Essig und Öl zugeben und den Chinakohl etwas weich kneten. Staudensellerie waschen und in Streifen schneiden. Tomate waschen, entkernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Nüsse grob hacken. Staudensellerie und Tomaten zum Chinakohl geben, mit Gewürzen und Zucker abschmecken. Nüsse untermengen. Den Salat auf die unteren Hälften der gebackenen Pizzaburger verteilen. Mit der oberen Hälfte der Pizzaburger abdecken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Chinakohlsalat nach Belieben mit etwas Curry abschmecken.
- Auch der Pizzaburger Salami lässt sich gut mit dem Chinakohlsalat füllen.

