

# BBQ-Lachs-Döner

## Zutaten für 4 Personen

4 Muschelbrötchen

4x 70g Lachsfilet ohne Haut

40 g BBQ-Sauce

Salz und Zitronenpfeffer

2 Tomaten

½ Salatgurke

etwas Frieseesalat

1 mittlere rote Zwiebel

80 g Kamasutra-Sauce oder Remoulade

je 40 g Rot- u. Weißkohl

## Zubereitung

1. Muschelbrötchen nach Anleitung aufbacken.
2. Den Salat waschen und etwas klein schneiden. Die Tomaten und Gurken waschen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel putzen und in feine Würfel schneiden.
3. Den Lachs portionieren, mit Salz und Zitronenpfeffer würzen und auf ein mit Backpapier abgedecktes Backblech legen. Anschließend mit der BBQ-Sauce einstreichen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 5 Minuten garen.
4. Die Brötchen  $\frac{3}{4}$  aufschneiden, mit der Kamasutrasauce bestreichen und anschließend mit den Zutaten nach Wahl belegen.

*Guten Appetit!*