

# Burgersoße Big Mac Art

## Zutaten (für 3 Portionen):

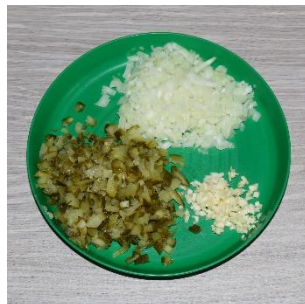
- 1 kleine Zwiebel (≙ etwa 45g)
- 3 Essiggurken (≙ etwa 75g)
- 100g Mayo leicht (z.B. von Thomy)
- 30g Ketchup (z.B. von Heinz)
- 6g Senf mittelscharf (z.B. von Kühne)
- 1 Zehe Knoblauch
- Salz & Pfeffer

## Zeitaufwand:

- ca. 10 Minuten

## Vorbereitung:

Zwiebel, Essiggurke und Knoblauch in sehr kleine Stücke schneiden. Mayo, Ketchup und Senf hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Et voilà!



## Nährwerteangaben pro Portion

Zutat	kcal	Kohlenhydrate	Eiweiß	Fette
Zwiebel (15g)	4,2	0,7g	0,2g	0,0g
Essiggurke (25g)	6,3	1,1g	0,2g	0,1g
Mayo leicht (33g)	89,1	3,7g	0,5g	8,0g
Ketchup (10g)	10,2	2,3g	0,1g	0,0g
Senf (2g)	2,2	0,1g	0,1g	0,1g
<b>Total</b>	<b>112</b>	<b>7,9g</b>	<b>1,1g</b>	<b>8,2g</b>

Nährwerte auf eine Nachkommastelle gerundet.

## Quellen für Nährwerteangaben:

- <https://fddb.mobi/>
- <https://eatsmarter.de/>
- Packungsrückseiten

Noch mehr leckere Rezepte: [jejoskitchen.de](http://jejoskitchen.de)