



ARGENTINISCHER BURGER MIT CAMEMBERT CREME

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 20 Min.

1. Süßkartoffel in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und für 8-10 Minuten bei 200°C in den Ofen schieben.
2. Rote Zwiebel in Ringe schneiden und Rucola waschen.
3. Für das Chimichurri von der Limette die Schale abreiben und den Saft auspressen.
4. Die Tomate und beide Paprikas in kleine Würfel schneiden.
5. Bis auf die Tomaten- und Paprikawürfel alle restlichen Zutaten im Mixer grob zerkleinern und abschmecken.
6. Die Tomaten- u. Paprikawürfel nun unter die Masse heben.
7. Burger-Bun auf den Innenseiten toasten.
8. Bun-Boden mit Alpenhain Camembert Creme bestreichen.

Aufbau:

- Mehrkorn Bun getoastet (Boden)
- Camembert Creme
- Rucola Salat
- Rote Zwiebel in Ringe geschnitten
- Gebackene Süßkartoffelscheiben
- Chimichurri
- Mehrkorn Bun getoastet (Deckel)



ZUTATEN

10

10 Stück	Mehrkorn Bun
450 g	Alpenhain Camembert Creme Terrine
200 g	Rucola
150 g	Rote Zwiebel in Ringe
40	Scheiben gebackenen Süßkartoffel
200 g	Chimichurri

Für das Chimichurri:

1 Bund	Petersilie gehackt
1	frische Tomate
1/2	Paprika gelb
1/2	Paprika rot
1	Limette (Saft und Zeste)
1	Knoblauchzehe (optional)
	Olivenöl
	Thymian (vorzugsweise frisch)
	Oregano (vorzugsweise frisch)
	Salz, Pfeffer nach Geschmack