



BURGER MIT BACK-CAMEMBERT UND PREISELBEERSENF

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 45 Min.

1. Serrano-Schinken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200° C/ Umluft: 175° C/ Gas: laut Herstellerangaben) 8-10 Minuten kross backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
2. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Salatgurke waschen und mit einem Sparschäler in dünne, lange Streifen schneiden. Essig, Honig, Öl und Salz verrühren. Salatgurkenstreifen und Schnittlauch zufügen, vermengen und ziehen lassen.
3. Alpenhain Back-Camembert im vorgeheizten Backofen nach Packungsanweisung zubereiten.
4. Rauke putzen, waschen und trocken schütteln. Preiselbeeren und Senf verrühren.
5. Toasties quer halbieren und toasten. Schinken in grobe Stücke brechen.
6. Untere Toastie-Hälften mit dem Preiselbeer-Senf bestreichen. Rauke, Gurkenscheiben, je 1 Camembert und Schinken chips darauf verteilen. Je einen Klecks Preiselbeer-Senf darauf geben. Obere Toastie-Hälften daraufsetzen und mit Holzspießen feststecken. Burger anrichten und servieren.

ZUTATEN

4

4 Scheiben	Serrano-Schinken
	Backpapier
6 Halme	Schnittlauch
0.5	Salatgurke
1 EL	Apfelessig
1 TL	flüssiger Honig
1 TL	Olivenöl
	Salz
4 Stück (à 75 g)	Alpenhain Back-Camembert
30 g	Rauke
50 g	Wildpreiselbeeren
2 EL	mittelscharfer Senf
4 Stück (à ca. 65 g)	Mehrkorn-Toasties
	Holzspieße