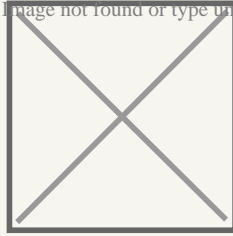


Image not found or type unknown



BURGER MIT GRILL CAMEMBERT

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 20 Min.

1. Grünen Blattsalat waschen und trockenschleudern.
2. Tomate waschen und in Scheiben schneiden.
3. Avocado entkernen, schälen und in Scheiben schneiden.
4. Ricotta mit 2 EL Cumberland-Sauce zu einer Creme mischen.
5. Währenddessen Alpenhain Grill Camembert nach Packungsanweisung zubereiten.
6. Burger-Brötchen auf der Innenseite toasten.
7. Brötchen-Boden mit dem Salat, den Tomatenscheiben und der Avocado belegen. Darauf den Alpenhain Grill Camembert geben und mit dem Rest der Cumberland-Sauce bestreichen. Abschließend mit der Kresse toppen und mit dem Brötchen-Deckel bedecken.

Auf dem Teller mit den Keimsprossen und Johannisbeer-Rispen garnieren.

ZUTATEN

4

12	Blatt grüner Blattsalat
2	kleine Tomaten
1	Avocado
4 EL	Ricotta
8 EL	Cumberland-Sauce
4 Stück	Alpenhain Grill Camembert (á 100g)
4	Burger-Brötchen
1	Schale Kresse
4 EL	Keimsprossen
4 Rispen	Johannisbeeren