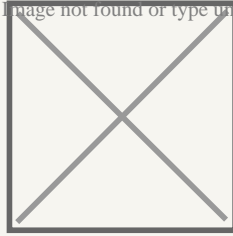


Image not found or type unknown



BURGER MIT OBAZDA

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 20 Min.

1. Rinderhackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und daraus zwei große Patties kneten.
2. Mini-Salatgurken und rote Zwiebeln jeweils in sehr dünne Scheiben hobeln.
3. Die Brioche-Buns in einer Pfanne auf den Schnittflächen mit etwas Butter anrösten und beiseite stellen.
4. Die Patties mit Öl von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten braten, zum Schluss den Alpenhain Original Obazda darauf verteilen.
5. Die unteren Hälften der Brioche-Buns mit den Gurkenscheiben und Salatblättern belegen. Darauf das Pattie geben, mit den Zwiebeln und der Kresse belegen und den Deckel darauf legen. Eventuell mit einem Spieß feststecken.

ZUTATEN

4

| | |
|------------|---------------------------|
| 800 g | Rinderhackfleisch |
| | Salz |
| | Pfeffer |
| 2 | Mini-Salatgurken |
| 2 | rote Zwiebeln |
| 4 | Brioche-Buns |
| | Butter |
| | Öl |
| 250 g | Alpenhain Original Obazda |
| 2 Handvoll | Salatblätter |
| 2 Handvoll | Kresse |