



BAYRISCHER 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 Patty 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	Laugenbrötchen
	Butter
	Öl
250 g	Alpenhain Original Obazda
2 Handvoll	Salatblätter
2 Handvoll	Kresse