



## CHEESEBURGER MIT BACK-CAMEMBERT

### ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 20 Min.

1. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Salatgurke längs in Scheiben hobeln.
2. Alpenhain Back-Camembert nach Packungsanweisung zubereiten.
3. Hamburger-Brötchen auf den Innenseiten toasten, grillen oder in der Pfanne knusprig braten.
4. Die unteren Hälften der Brötchen mit den Salatgurkenscheiben und den Zwiebelringen belegen. Darauf den Alpenhain Back-Camembert geben, mit den Preiselbeeren bestreichen und die Brötchen-Deckel darauf legen.



### ZUTATEN

4

1	rote Zwiebel
1/3	Salatgurke
4 Stück (à 75 g)	Alpenhain Back-Camembert
4 Stück	Hamburger-Brötchen Brioche-Style
50 g	Preiselbeeren (nach Belieben auch mehr)