



SOMMERBURGER MIT BACK-EMMENTALER

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 20 Min.

1. Burger-Bun auf den Innenseiten toasten.
2. Alpenhain Back-Emmentaler nach Verpackungsanleitung zubereiten.
3. Pfirsiche in dünne Spalten oder Scheiben schneiden.

Aufbau:

- Bun-Boden
- Burger Sauce
- Blattsalat
- Rosmarin-Schinken
- Pfirsichspalten
- Alpenhain Emmentaler
- Feigen-Senf-Sauce
- Bun-Deckel



ZUTATEN

10

| | |
|----------|--|
| 10 | Hamburger-Brötchen Hafer |
| 10 Stück | Alpenhain TK Back-Emmentaler |
| 500 g | frische Pfirsiche |
| 250 g | Blattsalate |
| 350 g | Rosmarin-Schinken (20 Scheiben à 17g) |
| 200 g | Burger-Sauce |
| 120 g | Feigen-Senf Sauce |