



## DUMPLING-BURGER MIT BACK-MOZZARELLA PATTY

### ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 25 Min.

1. Die Dumplings nach Packungsanweisung zubereiten und anschließend halbieren.
2. Die Cocktailtomaten in dünne Scheiben schneiden und Koriander fein hacken.
3. Die Back-Mozzarella Patties bei 160° C Umluft für 8-9 Minuten im Ofen backen.
4. Die halbierten Dumplings mit Limettensaft beträufeln. Danach mit Cheddar Cheese Sauce, Tomatenscheiben, eingelegten Zwiebeln, Koriander, Sprossen-Mix, Granatapfelkernen und dem Back-Mozzarella Patty füllen und genießen.



### ZUTATEN

10

10	Dumpling-Burger-Buns
1 Schale	Cocktailtomaten
10	Alpenhain Back-Mozzarella Patties
4	Limetten
1 Tube	Cheddar Cheese Sauce
1 Glas	eingelegte Zwiebeln
1 Bund	Koriander
1 Packung	Sprossen-Mix
2	Granatäpfel