



Grill Camembert Burger



*Zubereitung Grill:
Von beiden Seiten
2-3 mal mit der
Gabel einstechen
5 - 12 Minuten bei
mehrfachem Wenden
Zubereitung Pfanne:
Von beiden Seiten
2-3 mal mit der
Gabel einstechen
bei mittlerer Hitze
8 - 10 Minuten bei
mehrfachem Wenden*

Zutaten:

- 1 Pack ALPENHAIN Grill Camembert
- 2 St Burger Brötchen
- ½ Avocado
- 1 Kleine Tomate
- 6 Blatt Grüner Blattsalat
- 2 EL Keim sprossen
- ½ Schale Kresse
- 2 EL Ricotta
- 4 EL Cumberlandsauce
- 2 Rispen Johannisbeeren

Zubereitung:

1. Salat waschen und trocken schleudern.
2. Tomate in Scheiben schneiden
3. Avocado entkernen, schälen und in Scheiben schneiden
4. Ricotta mit zwei EL Cumberlandsauce zu einer Creme mischen
5. Währenddessen den ALPENHAIN Grill Camembert nach Anleitung zubereiten
6. Burger Brötchen auf der Innenseite toasten

Burger wie folgt aufbauen:

- Burger Boden
 - Salat
 - Tomatenscheiben
 - Avocado
 - ALPENHAIN Grill-Camembert
 - Ricotta-Cumberland-Creme
 - Cumberlandsauce
 - Kresse
 - Burger Deckel
- Garnieren auf dem Teller mit Sprossen und Johannisbeeren Rispe

Die Zutaten sind für 2 Personen gerechnet