

FLEISCH
Burger Italiano



20 Minuten / Leicht / Burger

Der "Burger Italiano" vereint die saftige Köstlichkeit eines klassischen Burgers mit den charakteristischen Aromen der italienischen Küche. Er besticht durch seine hochwertigen Zutaten, wie dem saftigen Pattie, dem würzigen Weichkäse, die zusammen ein mediterranes Geschmackserlebnis bieten. Der Burger Italiano bringt den Geschmack Italiens direkt auf den Teller und verleiht der beliebten Burger-Tradition eine besondere, kulinarische Note.

ZUTATEN

1 Burgerbrötchen Brioche
200g Homestyle Burger
Wildkräutersalat
italienischer Weichkäse
Tomaten
Feigensenfsauce
Hamburgersauce
Kartoffeldrillinge

ZUBEREITUNG

Das Burger Pattie auf den Grill von beiden Seiten grillen. Nebenbei das Brioche Brötchen kurz auf dem Grill erwärmen und angrillen lassen. Danach auf den unteren Teil des Brötchens etwas Hamburgersauce verteilen. Mit Salat und Tomaten belegen. Den Käse auf dem Pattie etwas erwärmen, bis er leicht geschmolzen ist. Wenn es fertig ist auf den Burger legen und mit Feigensenfsauce bestreichen. Danach die obere Brötchen auflegen. Dazu passen einige Kartoffeldrillinge und eine leckere Trüffelmayonnaise. Buon appetito!

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

TK Hamburger Brötchen Brioche Style-SG 110g Durchmesser 125 mm, TK Homestyle Burger 200g von Salomon, Taleggio ca. 500g Packung von Aurrichio, Feigensenfsauce 180 g Glas, Hamburger-Sauce 450 ml Tube von Homann

BUON APPETITO!

Weitere Rezepte auf waurig.com/rezepte

