



GLUTENFREIER DEUTSCHLAND-BURGER

Tipps
& Hinweise
siehe
Rückseite

mit B:PURE Laugenbrötchen

Für 2 Burger:

- 2 B:PURE Laugenbrötchen
- 2 Scheiben Leberkäse oder pflanzliche Alternative
- 2 Radieschen
- 2 Blätter Eisbergsalat
- 2 Esslöffel Krautsalat
- Etwas süßer Senf
- Röstzwiebeln



einfach



Gesamtzeit: ca. 0,5 Std.

ZUBEREITUNG

1. Leberkäse oder Alternative in einer Pfanne mit etwas Öl leicht anbraten.
2. Währenddessen die B:PURE Laugenbrötchen nach Packungsanweisung im Ofen aufbacken.
3. Radieschen sowie Salat waschen und schneiden.
4. Nach dem Aufbacken die B:PURE Laugenbrötchen aufschneiden und beide Hälften mit süßem Senf bestreichen.
5. Nun die untere Brötchenhälften mit Salat, Leberkäse, Krautsalat und Radieschen belegen. Mit Röstzwiebeln toppen.
6. Zum Abschluss die oberen Brötchenhälften auf die Burger setzen.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!