

MEISTERFRISCH Burger

mit Gurken-Relish, Fleischtomate,
knackigen Salaten, Senfmayonnaise
und Appenzeller überbacken im Sesambrötchen

Zutaten für 4 Personen:

4 Stück	MEISTERFRISCH Rindfleisch Patties
8 EL	Gurken-Relish
4 Scheiben	Fleischtomaten
50 g	Wild-Salatmischung
6 EL	Mayonnaise
2 EL	Dijonsenf
8 Scheiben	Appenzeller
4 Stück	Burgerbrötchen

Zubereitung:

Die Mayonnaise und den Dijonsenf verrühren.

Die Patties je nach Geschmack braten und in der Zwischenzeit vom Brötchen das Unterteil im Ofen erhitzen.

Die Unterseite des Brötchens mit der Senf-Mayonnaise einstreichen und den Salat verteilen.

Den Pattie auf den Salat legen, darauf die Tomatenscheibe und das Relish geben, mit den beiden Scheiben Appenzeller belegen und etwa 4-5 Minuten gratinieren.

Den Brötchendeckel etwa 2 Minuten erhitzen, mit der Mayonnaise bestreichen und auf den Burger legen.