



Burger mit Camembert statt Hamburger

von Florian Christen

Mengen für 13 Personen

13 Stück Hamburger-Brötli	Auseinander schneiden und Schnittfläche mit etwas Öl in der Bratpfanne leicht braun braten.
260 g Mayonnaise	Mayo auf den Brötlideckel streichen. Kann auch durch Kräuter-Quarkdip ersetzt werden.
260 g Ketchup	Ketchup auf den Brötchenboden streichen. Kann auch mit Cocktail-Sauce oder ähnlichem ersetzt werden.
780 g Gurken	Gurken schälen und in Längsstreifen schneiden. In Stücke schneiden, welche so lange sind wie die Burgerbrötchen. Zwei Streifen in jeden Burger legen (am besten auf den Camembert). Kann auch durch Salat oder ähnliches ersetzt werden. Die Gurke gibt aber den angenehmen Knack in die Burger.
17.5 Stück Baer Happily Panada Provençal (75g)	Die Käse entweder beidseitig je 3 min anbraten oder bei 220°C 8-10 min backen. In den Burger legen und den Burger zusammensetzen.