

Susländer Burger

mit Tomaten-Jalapeno-Relish, Birne,
Spinatsalat, rauchiger Baconnaisse
und Gorgonzola überbacken im Vollkornbrötchen

Zutaten für 4 Personen:

4 Stück	Susländer Patties
1 Stück	reife Birne
10 EL	Heinz Smoky Baconnaisse
4 EL	Tomaten-Jalapeno Relish
50 g	Spinatsalat
120 g	Gorgonzola
4 Stück	Vollkorn-Burgerbrötchen

Zubereitung:

Die Patties je nach Geschmack braten und in der Zwischenzeit vom Brötchen das Unterteil im Ofen erhitzen. Die Unterseite des Brötchens mit der Baconnaisse einstreichen.

Den Spinatsalat auf der Unterseite verteilen, dann mit den Pattie belegen. Auf den Pattie Tomaten-Relish streichen und mit Birnenscheiben belegen.

Den Gorgonzola auf den Burger geben und bei 160 Grad etwa 4-5 Minuten bei Umluft gratinieren. Das Brötchenoberteil etwa 2 Minuten erhitzen, mit der Baconnaisse bestreichen und auf den Burger legen.