

Spezial Burger mit Blauschimmelkäse



Rezept
Idee

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Stück **Harvest Farms Spezial Burger, 100 g** (Art.-Nr. 69520)
- 4 EL Grüner Senf
- 4 EL Schmand
- 8 Blätter Radicchio-Salat
- 3–4 Stängel frische Basilikumblätter
- 8 Scheiben Speck
- 4 Stück Gourmet-Burgerbrötchen (Fertigprodukt)
- 175 g Blauschimmelkäse (z. B. Gorgonzola)

Zubereitung:

- Für die Sauce 4 EL Grünen Senf mit 4 EL Schmand in einer kleinen Schüssel gut vermengen.
- Radicchioblätter in kaltem Wasser spülen, abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Basilikum waschen und grob hacken.
- Die gefrorenen **Harvest Farms Spezial Burger** Patties aus der Verpackung nehmen und unter mehrmaligem Wenden bis zum gewünschten Gargrad braten. Den Speck in einer Pfanne ohne Fett kross braten.
- Burgerbrötchen längs halbieren und beide Schnittflächen in einer Grillpfanne, einem Toaster oder im Ofen leicht anrösten.

Zubereitungsmöglichkeiten:



Grill
5,5–6 Minuten



Kontaktgrill
3,5–4 Minuten



Bratpfanne
in Öl, 3,5–4 Minuten

(Kerntemperatur von 69 °C)

Burgeraufbau:

Den gerösteten Boden des Hamburgerbrötchens mit 2 EL Sauce bestreichen und mit dem Radicchio belegen. Das gebratene **Harvest Farms Spezial Burger** Patty darauflegen. Den Blauschimmelkäse und den Speck auf dem warmen Patty verteilen und mit Basilikum bestreuen. Den gerösteten Deckel des Brötchens auflegen und schnellstmöglich servieren.

Dazu passend:
Süßkartoffel-Pommes oder
Kartoffel-Wedges