

**Tipp:** Durch die Buns in vier Farben und Abwechslung beim Dekorieren, servieren Sie eine attraktive Vielfalt.

## Bunte Flying Burger mit Beefpatty und frischen Sprossen

Für 20 Burger

.....  
**20 Flying Burger, Art. 2356**  
**1000 g Rinderhackfleisch**  
**300 g Sprossen**  
**20 Blätter Rucola**  
**10 Scheiben Tomate**  
**10 Scheiben Zucchini, halbiert**  
**5 Scheiben Käse, geviertelt**  
 .....

- ❶ Die Flying Burger Buns auftauen lassen, in zwei Hälften teilen und die Schnittflächen kurz auf dem Grill oder in einer Pfanne rösten. Dann aus dem Rinderhackfleisch 20 Pattys à ca. 50 g pressen und braten oder grillen. Noch während das Fleisch fertig gart, je ein Stück Käse auf die heißen Pattys geben, damit dieser schmilzt.
- ❷ Dann die Buns nach Belieben mit Sprossen oder Rucola belegen, darauf die Beefpattys anrichten. Je nach Geschmack dann Zucchini oder Tomatenscheiben auf dem Käse drapieren. Im Anschluss nur noch die Deckel aufsetzen und servieren.