



TIPP: Die Zwiebeln können auch mit etwas Rotweinessig und Zucker angebraten werden.

Frühstücks-Burger mit Rindfleisch, Speck und Spiegelei

Für 10 Burger:

.....
10 Sesam Burger, Art. 2434
1.500 g Rinderhackfleisch
10 TL Worcestersauce
40 Streifen Speck
10 Eier
10 Portionen Kartoffel-Rösti
1 Salatgurke
4 Tomaten

- ❶ Das Rinderhackfleisch mit der Worcestersauce vermengen und dann 10 Patties daraus formen. Anschliessend mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten. Die Speckstreifen ebenfalls kurz rösten.
- ❷ Die Eier nacheinander in die Pfanne schlagen und Spiegeleier zubereiten. Die Kartoffel-Rösti nach Packungsanleitung zubereiten. Gurke und Tomaten waschen und dann in Scheiben schneiden.
- ❸ Dann die Burger bauen: Auf die Unterseite des Burger Brötchens das Fleischpatty legen, danach jeweils ein Kartoffel-Rösti. Anschliessend die Gurken- und Tomatenscheiben darauflegen und zum Schluss das Spiegelei. Deckel aufsetzen und servieren.