

THE  
BIG

# BURGER

RINDER-HACKSTEAK  
MIT HUMMUS  
UND FETA-KÄSE



## # Einkaufskorb

1 Rinder-Hacksteak von Bedford

1 Burger-Bun oder Brötchen

1 EL Humus

1 TL gehackter Dill

1 TL gehackter Koriander

100 g Fetakäse

1-3 Scheiben Grillgemüse

2 Blätter Kopfsalat

1 EL rote Zwiebelringe

## How to Burger:

1/ Basis des Burgers ist ein köstlicher Hummus: Dazu mischen Sie 1 EL Hummus mit 1 TL gehacktem Dill und 1 TL gehacktem Koriander. Jetzt schneiden Sie 100 g Fetakäse in kleine, feine Stückchen.

2/ Während Sie das köstliche Rinder-Hacksteak von Bedford genau nach Packungsanleitung zubereiten, braten Sie einige hauchdünne Auberginescheiben oder Paprikastücke in der Pfanne kurz an.

3/ Burger-Bun aufschneiden, beide Hälften mit dem köstlichen Hummus bestreichen, Salat auflegen und mit Feta verfeinern. Betten Sie darauf das warme Rinder-Hacksteak und garnieren Sie es appetitlich mit dem angebratenen Gemüse. Wenn Sie den Leckerbissen jetzt noch mit den roten Zwiebelringen aufwerten, wird kein Kunde mehr dieser köstlichen Versuchung widerstehen können.