

1,2,3. Cheeeeeese!



GUTE LAUNE LAUGEN BURGER

All you need is ...



und außerdem

	1 TL gehackte Petersilie
	1 TL gehackte Koriander
1 Rinder-Hacksteak von Bedford	1 EL Sweet-Chili-Sauce
1 Burger-Bun oder Brötchen	1 TL Olivenöl
1-2 Möhren	1 Scheibe milden Gorgonzola

1/ Möhren hobeln. In einer kleinen Schüssel Möhren, Koriander und Petersilie mit der Sweet-Chili-Sauce und 1 TL Olivenöl liebevoll vermengen. Dann das Rinder-Hacksteak genau nach der Packungsangabe zubereiten.

2/ Brötchen in der Mitte durchschneiden und beide Hälften kurz antoasten, sodass sie schön kruspig werden.

3/ Jetzt kommt die Feinarbeit: Die noch ofenwarmen Brötcheninnenseiten mit den eingelegten Möhren belegen, das Rinder-Hacksteak auflegen und als Krönung die Burgerkreation mit einer Scheibe köstlichem Gorgonzola-Käse aufwerten. Für Ihre Kunden ist das die schärfste, süßeste Versuchung, seit es Burger gibt. Ihnen wird es gehen wie dem Käse: Sie werden dahinschmelzen!