



Warmer Beiried-Feigen-Burger

Happy Burger mit Beiried, Feigen und Ziegenkäse

Für 10 Burger:

-
- 10 Happy Burger, Art. 2265
- 1.000 g Ziegenkäserolle
- 200 ml flüssiger Honig
- 300 g Rucola
- 500 g reife Feigen (Alternativ:
Feigenkonfitüre)
- 1.000 g Beiriedaufschnitt
- etwas bunter Pfeffer
-

- ❶ Die Burgerweckerl auftauen und die oberen Hälften in einer Pfanne anrösten.
- ❷ Den Ziegenkäse zerbröseln und $\frac{2}{3}$ der Menge auf die unteren Hälften der Burgerweckerl geben. Mit Honig beträufeln und kurz im Ofen zergehen lassen.
- ❸ Rucola, Beiried und aufgeschnittene Feigen darauf verteilen. Nochmals mit Honig beträufeln und mit dem Pfeffer und restlichem Ziegenkäse bestreuen. Angeröstete Oberseiten aufsetzen.



Verpacken Sie den Burger
 ansprechend in der Snack-Tasche
 „natureGrass true“, Art. 99728