



# Warmer Roastbeef-Feigen-Burger

## Happy Burger mit Roastbeef, 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 Roastbeefaufschnitt  
etwas bunter Pfeffer
- .....

- ❶ Die Burgerbrötchen auftauen und die oberen Hälften in einer Pfanne anrösten.
- ❷ Den Ziegenkäse zerbröseln und  $\frac{2}{3}$  der Menge auf die unteren Hälften der Burgerbrötchen geben. Mit Honig beträufeln und kurz im Ofen zergehen lassen.
- ❸ Rucola, Roastbeef 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 Hamburger-Tüte „Natürlich!“, Art. 54055.