



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 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 zu Spiegeleiern braten. Die Kartoffel-Rösti nach Packungsanleitung zubereiten. Gurke und Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.
- ❸ 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.



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