



# Burger

MIT CAMEMBERT UND BIRNE

WOCHEN-  
HIGHLIGHT

Für 4 Burger

## ZUTATEN

4 Blatt	Römersalat
1	Birne
	Saft von ½ Limette
	Salz, Pfeffer
3 EL	Crème fraîche
1 EL	Estragonsenf
100 g	Camembert
4 Scheiben	Bacon
4	Rinderpattys
4	Hamburger-Brötchen

## ZUBEREITUNG

Den Römersalat waschen und trocken schleudern. Die Birne schälen, vierteln, Kerne entfernen und in 16 Spalten schneiden. Die Scheiben mit dem Limettensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden, salzen und pfeffern. Die Crème fraîche und den Senf zu einer Sauce verrühren. Den Camembert in 8 Scheiben schneiden.

Die Baconscheiben halbieren in einer heißen (Grill) Pfanne von beiden Seiten knusprig braten, herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm halten. Im verbliebenen Fett die Rinderpattys von beiden Seiten bis zum gewünschten Gargrad braten.

Die Brötchen halbieren und die Schnittflächen anrösten. Die Schnittflächen mit Estragonsenfcreme bestreichen. Auf die unteren Brötchenhälften den Römersalat

verteilen. Pattys mit Camembert, Birne und Baconscheiben belegen. Zum Schluss die obere Brötchenhälfte aufsetzen.