



BRIOCHE BUN GLAZED PRE-SLICED

MIT HAMBURGER, CHEDDAR, TOMATE, GURKE UND RUCOLA.

ZUTATEN

- Cheddar-Schmelzkäse
- Tomatenscheiben
- Gurkenscheiben
- Rucola

ZUBEREITUNG

- Das Hamburger-Patty in der anbraten oder grillen, mit Pfeffer und Salz würzen.
- Toasten oder grillen Sie die Schnittseite des Brioche-Brötchens. Es verleiht mehr Geschmack, Textur und schützt die Krume vor der Feuchtigkeit anderer Zutaten.
- Legen Sie eine Scheibe Cheddar-Käse sofort auf die angebratene Seite des Patties (unmittelbar nachdem die erste Seite des Patties gegart ist).
- Belegen Sie den Burger und fügen Sie eine Sauce Ihrer Wahl hinzu (Relish, Mayonnaise oder Ketchup).

TIPP Servieren sie dazu ein paar ofenfrische Gemüsechips.

PRODUKTINFORMATIONEN

2104096

Brioche bun glazed pre-sliced



86g
2x12
40Min.

Ø 12cm
68

AUFTAUEN & SERVIEREN

Glänzendes, weiches Brioche-Burgerbrötchen, vorgeschnitten.

La Lorraine
Baking passion