Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Mini-Hamburgerbrötchen mit Trüffelmayo und Trüffelkäse selbst machen

Zutaten

- 8 mini-Hamburger (pikant)
- 8 scheiben Trüffelkäse Henri Willig
- 8 mini-Hamburgerbrötchen
- 4 kirschtomaten
- 8 teelöffel Henri Willig Trüffel-Mayonnaise
- rakete

Vorbereitung

Hamburger mit Trüffelmayo und Trüffelkäse, ein leckerer Snack für die Getränkekarte und ein Traum für jeden Trüffelliebhaber.

- Heizen Sie den Ofen auf 220 Grad vor.

- Eine Bratpfanne erhitzen (ohne Öl o.ä.) und die Burger innerhalb von etwa 8 Minuten goldbraun und gar braten. Sobald die Burger fast gar sind, die Trüffelkäsescheiben darauf legen. Einen Deckel auf die Pfanne legen und den Käse schmelzen lassen.

- In der Zwischenzeit die Burgerbrötchen im Backofen in etwa 3 Minuten goldbraun backen. Die Kirschtomaten in Scheiben schneiden.

- Sobald die Brötchen abgekühlt sind, schneiden Sie sie auf und bestreichen die Unterseite mit der Trüffelmayonnaise. (Und eventuell auch auf die Oberseite)

- Dann das Brötchen mit dem Burger, den Tomaten und dem Rucola belegen.

Voilà, ein leckerer Snack! Danke @thamargoesbananas für dieses einfache Rezept.