



Burger di impasto brezel con pancetta croccante e senape dolce

Per 10 burger:

10	panino per Hamburger „Laugen“ con sesamo, art. 2669
20	foglie di insalata romana
6	cetrioli sottaceto grandi
	erba cipollina
2 ½	cucchiaini da cucina di burro
20	pancetta di maiale
10	cucchiaini di crema spalmabile „Obatzda“
10	cucchiaini di senape dolce

- ❶ Lavare l'insalata e l'erba cipollina e poi tritarle. Tagliare i cetrioli per la lunghezza.
- ❷ Scaldare il burro in una padella e rosolare le fette di pancetta per 2-3 minuti.
- ❸ Aprire i panini pretagliati. Spalmare la parte inferiore con dell'Obatzda, aggiungere l'insalata, le fettine di cetrioli e per finire, le fette di pancetta abbrustolita. Insaporire con della senape dolce e decorare con dell'erba cipollina. Chiudere il burger con la parte superiore e servire.



Per un gusto ancora più robusto, aggiungere anche della salsiccia bianca bavarese di carne di vitello „Weisswürsten“.