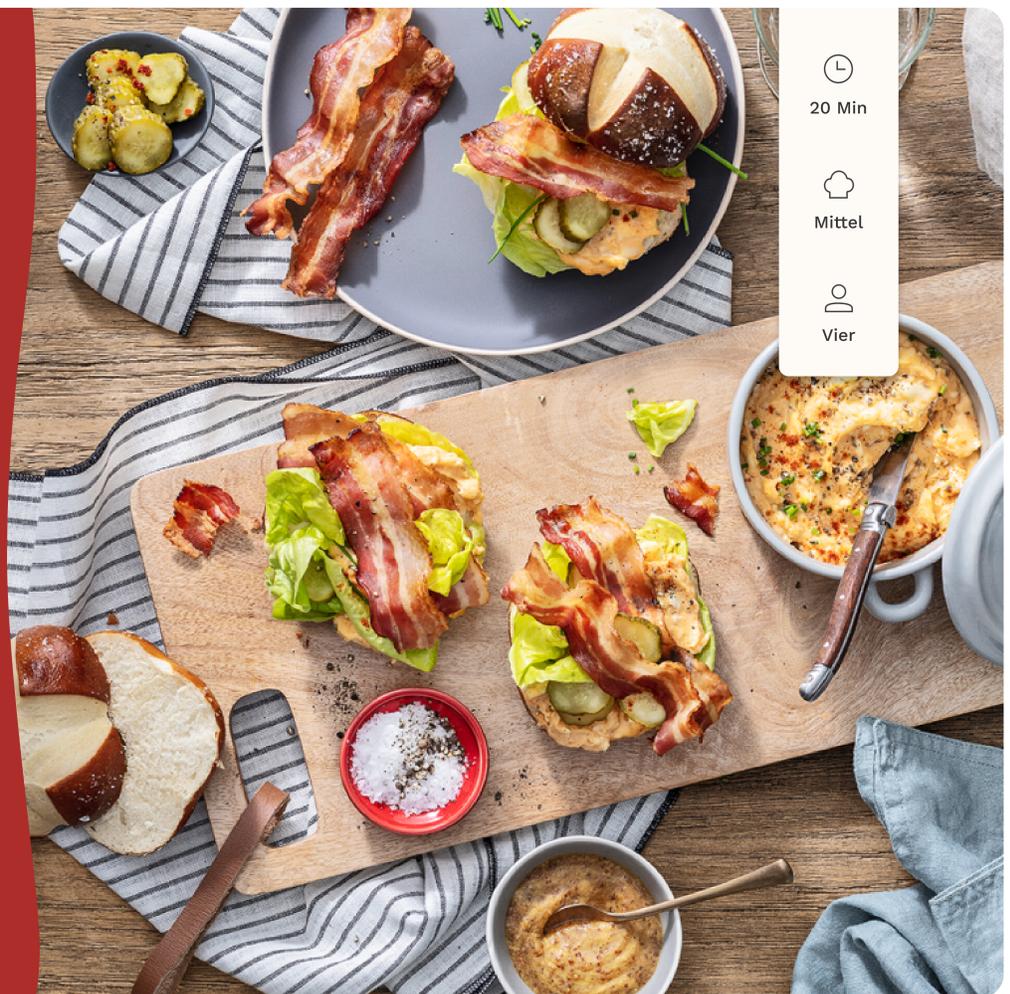


# Obatzter Burger

Der herrlich-herzhafte Klassiker aus Bayern. Frische Laugenbrötchen, knuspriger Herta Delikatess Frühstücksspeck und aromatischer Camembert – ein Genuss wie er herzhafter nicht sein könnte. Tauche ein in das Lebensgefühl der bayerischen Alpen.



## Zutaten

### GETREIDE & HÜLSENFRÜCHTE

16 Mini-Laugengebäcke zum Aufbacken (Stangen und Brötchen, à ca. 50 g)

### TIERISCHE PRODUKTE

1 Packung (100 g) Herta Delikatess Frühstücksspeck  
200 g reifer Camembert  
100 g weiche Butter  
3 EL Milch (oder Bier)

### OBST & GEMÜSE

1 Romanasalatherz  
1 kleine rote Zwiebel  
1/2 Bund Schnittlauch  
Optional: Gewürzgurke

### GEWÜRZE

Salz  
Pfeffer  
1 TL rosenscharfes Paprikapulver  
Kümmelpulver

## Anleitung

### 1. SCHRITT

Das **Mini-Laugengebäck** nach Packungsangabe (ohne Salz) im Backofen zubereiten.

### 2. SCHRITT

Für den Obatzter **200 g Camembert** mit einer Gabel zerdrücken und mit **100 g Butter** vermischen. **1 geschälte Zwiebel** klein würfeln. **½ Bund Schnittlauch** waschen, trocknen und in Röllchen schneiden.

### 3. SCHRITT

Zwiebelwürfel, Schnittlauch und **3 EL Milch** oder **Bier** unter die Camembert-Butter-Mischung rühren. Mit etwas **Salz, Pfeffer, Paprikapulver** und **Kümmel** abschmecken.

### 4. SCHRITT

Anschließend die Blätter von einem **Romanasalatherz** lösen, waschen, trocknen und klein zupfen.

### 5. SCHRITT

Die ausgekühlten Laugenbrötchen aufschneiden. Die Oberseite der Brötchen dünn mit Obatzter bestreichen. Die Salatblätter auf die Unterseite legen, den restlichen Obatzter darauf verteilen.

### 6. SCHRITT

In einer Pfanne ohne Zugabe von Fett **100 g Herta Delikatess Frühstücksspeck** portionsweise knusprig braten, in Stücke schneiden und auf den Obatzter legen. Je nach Geschmack etwas **Gewürzgurke** ergänzen.

### 7. SCHRITT

Zum Schluss mit etwas **Salz, Pfeffer** oder anderen **Kräutern** verfeinern. Die oberen Hälften auflegen und servieren.

**GUTEN APPETIT**

## Nährwerte pro Portion

Gesamtgewicht	77 g
Energie	277 kcal
Fett	11,0 g
Kohlenhydrate	25,0 g
Eiweiß	2,0 g