

# Pilz-Bacon-Burger

Unser Schlemmer-Trio: Herta Frühstücksspeck mit frischen Pilzen und saftigem Rindfleisch. In nur wenigen Schritten zubereitet und abgerundet mit frischen Tomaten und Spinat wird er zum Burger der besonderen Art. Als Dinner for One oder Leibgericht für die gesamte Familie.



30 Min  
Leicht  
Vier

## Zutaten

### GETREIDE & HÜLSENFRÜCHTE

4 Brioche-Burgerbrötchen

### TIERISCHE PRODUKTE

4 Burger Patties  
100 g Herta Delikatess Frühstücksspeck Jalapeño

### OBST & GEMÜSE

250 g Champignons  
80 g frischen Babyspinat  
2 große Tomaten  
1 Zwiebel  
1 bis 2 Knoblauchzehen

### GEWÜRZE

1 bis 2 EL Sojasauce

### ÖL & ESSIG

Öl zum Anbraten (bspw. Sonnenblumenöl)

## Anleitung

### 1. SCHRITT

**Zwiebel** in Ringe schneiden. **Öl** in der Pfanne erhitzen, danach die Zwiebel darin 3 bis 5 Min. glasig braten, 2 EL **Wasser** hinzugeben und zugedeckt für ca. 1 Min. garen lassen.

### 2. SCHRITT

**Pilze** putzen, in Scheiben schneiden, in einer anderen Pfanne in etwas **Öl** für 6 Min. anbraten. Danach mit **Sojasauce** ablöschen und **pfeffern**. Während die Pilze braten, die Burger Brötchen toasten oder im Ofen rösten.

### 3. SCHRITT

**Herta Frühstücksspeck Jalapeño** in einer separaten Pfanne ohne Zugabe von Fett kross anbraten, aus der Pfanne nehmen und auf einer Küchenrolle abtropfen lassen.

### 4. SCHRITT

Danach in der gleichen Pfanne mit dem Bratfett die **Burger Patties** braten.

### 5. SCHRITT

**Babyspinat** waschen und trockenschleudern.

### 6. SCHRITT

Burger zusammenstellen. Die Basis sind Blätter vom **Babyspinat**, danach folgen je nach Geschmack 2 bis 3 Scheiben **Herta Delikatess Frühstücksspeck Jalapeño**. Darauf je nach Geschmack 1 bis 2 Scheiben **Tomaten** legen. Darauf werden die **Champignons** geschichtet. Mit **Brötchenoberhälfte** abdecken. Ggf. alles mit einem Holzspieß fixieren.

GUTEN APPETIT

## Nährwerte pro Portion

Energie	637,2 kcal
Fett	37,5 g
Kohlenhydrate	33,6 g
Eiweiß	41,4 g