Obatzer Burger

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

20 Min

Mittel

Vier

Zutaten

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

GETREIDE & HÜLSENFRÜCHTE

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

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 Obatzer **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 Obatzer bestreichen. Die Salatblätter auf die Unterseite legen, den restlichen Obatzer darauf verteilen.

6. SCHRITT

In einer Pfanne ohne Zugabe von Fett **100 g Herta Bacon** portionsweise knusprig braten, in Stücke schneiden und auf den Obatzer 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