

**Astuce :** ce sandwich peut se déguster chaud ou froid.



## Bretzel burger au jambon, bacon, Obatzter et cornichons

Pour 10 burgers :

.....  
**10 bretzels burger, Art. n° 1994**  
**400 g Obatzter**  
**20 tranches bacon, grillées**  
**10 tranches jambon**  
**5 tranches fromage de montagne,**  
**réduit de moitié**  
**cornichons, coupés en tranches**  
**dans la longueur**  
**4 oignons nouveaux, en morceaux**  
**un peu de cresson**  
 .....

- ❶ Décongeler les buns. Griller les parties tranchées dans une poêle. Tartiner la partie inférieure des burgers d'Obatzter.
- ❷ Garnir de jambon, de fromage, de bacon, de cornichon et d'oignon nouveau. Décorer de cresson et recouvrir le sandwich de la partie supérieure du bun.