

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.