



Special: Frühstücksburger mit Ei & Speck

dazu indischer Orangenlassi



20-30min



2 Personen

Morgens sollst du wie ein König speisen! Ein herzhafter Burger mit knusprigem Speck, würzigem Spinat, frischer Tomate und pikanter Sriracha-Sauce kommt da gerade recht! Die Krönung zwischen den Brötchenhälften: mit schmelzendem Käse verfeinertes Omelett. Dazu servierst du einen Lassi mit Joghurt und Orange. Wir sind uns sicher, auch deine Untertanen werden begeistert sein!

- 1 unbehandelte Orange
- 1 Becher Joghurt ⁷
- 1 Packung Baconscheiben
- 150g Babyspinat
- 2 Bio-Eier ³
- 100g mittelalter Gouda,
gerieben ⁷
- 1 Tomate
- 2 Brioche-Burgerbrötchen ^{1,3,7}
- 1 Päckchen Sriracha-Sauce

- 2-3TL Butter ⁷
- 1EL Honig
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker

- große Pfanne mit Deckel
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Küchenreibe

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 706kcal, Fett 38.2g,
Kohlenhydrate 53.8g, Eiweiß 39.8g



4. Omelett zubereiten

2. Bacon braten

5. Käse zugeben

3. Spinat garen

6. Burger belegen

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) #marleyspooning