



Special: Frühstücksburger mit Ei & Speck

dazu indischer Orangenlassi



20-30min



3-4 Personen

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

- 2 unbehandelte Orangen
- 2 Becher Joghurt ⁷
- 2 Packungen Baconscheiben
- 1 Packung Babyspinat
- 4 Eier ³
- 2 Packungen geriebener Käse ⁷
- 2 Tomaten
- 4 Brioche-Burgerbrötchen ^{1,3,7}
- 2 Päckchen Sriracha-Sauce

- 3-5TL Butter ⁷
- 2-3EL Honig oder Ahornsirup
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker

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

Allergene
Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann
Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 847kcal, Fett 45.6g,
Kohlenhydrate 68.3g, Eiweiß 37.5g



4. Omelett zubereiten

2. Bacon braten

5. Käse zugeben

3. Spinat garen

6. Burger belegen

Die **Burgerbrötchen** aufschneiden, mit 2-3TL Butter bestreichen und in einer zweiten großen Pfanne ca. 1Min. anrösten. Die **unteren Brötchenhälften** mit dem **Omelett**, dem **Bacon**, dem **Spinat** und den **Tomaten** belegen. Die **oberen Brötchenhälften** mit etwas **Sriracha-Sauce** bestreichen und auf den **Burger** setzen. Den **Lassi** gut umrühren und mit dem **Burger** servieren.