



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!

Was du von uns bekommst

- 1 unbehandelte Orange
- 1 Becher Joghurt⁷
- 1 Packung Baconscheiben
- 1 Packung Babyspinat
- 2 Bio-Eier³
- 1 Packung geriebener Käse⁷
- 1 Tomate
- 2 Brioche-Burgerbrötchen 1,3,7
- 1 Päckchen Sriracha-Sauce

Was du zu Hause benötigst

- 2-3TL Butter⁷
- 1EL Honig
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

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



1. Lassi zubereiten

1TL Orangenschale abreiben, dann die **Orange** schälen. Die **Fruchtsegmente** auslösen, halbieren und mit dem **Orangenabrieb**, dem **Joghurt**, 150ml Wasser und 1EL Honig oder Ahornsirup in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer pürieren. Den **Lassi** bis zum Servieren kalt stellen.



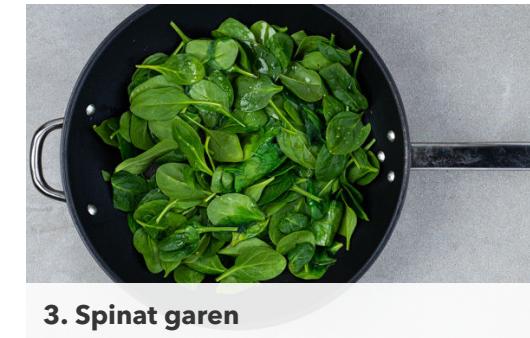
4. Omelett zubereiten

1TL Butter in der Pfanne schmelzen. Die **Eier** mit einer Gabel verquirlen, in die Pfanne gießen und bei mittlerer Hitze ca. 2Min. stocken lassen.



2. Bacon braten

Die **Baconscheiben** halbieren und in einer großen Pfanne bei starker Hitze ca. 4Min. braten. Wenden und weitere 2-4Min. braten, bis der **Bacon** schön knusprig ist. Auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen.



3. Spinat garen

Den **Spinat** portionsweise in die Pfanne geben und zusammenfallen lassen. Mit 1 Prise Zucker und 2 Prisen Salz und Pfeffer würzen, dann aus der Pfanne nehmen.



5. Käse zugeben

Kurz bevor das **Omelett** fertig ist, den **Käse** daraufstreuen, das **Omelett** zusammenklappen und abgedeckt bei geringer Hitze ca. 1Min. erwärmen, bis der **Käse** schmilzt. Die **Tomate** in dünne Scheiben schneiden.



6. Burger belegen

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