



## 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, 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!

- 2 unbehandelte Orangen
- 2 Becher Joghurt <sup>7</sup>
- 2 Packungen Baconscheiben
- 1 Packung Babyspinat
- 4 Bio-Eier <sup>3</sup>
- 2 Packungen geriebener Käse <sup>7</sup>
- 2 Tomaten
- 4 Brioche-Burgerbrötchen <sup>1,3,7</sup>
- 2 Päckchen Sriracha-Sauce

- 4-5TL Butter <sup>7</sup>
- 2-3EL 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 53.7g, Eiweiß 39.8g



#### 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 die **Burger** setzen. Den **Lassi** gut umrühren und mit den **Burgern** servieren.