



## 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!

## Was du von uns bekommst

- 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 1,3,7
- 2 Päckchen Sriracha-Sauce

## Was du zu Hause benötigst

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



**1. Lassi zubereiten**

**2TL Orangenschale** abreiben, dann die **Orangen** schälen. Die **Fruchtsegmente** auslösen, halbieren und mit dem **Orangenabrieb**, dem **Joghurt**, 300ml Wasser und 2-3EL Honig oder Ahornsirup in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer pürieren. Den **Lassi** bis zum Servieren kalt stellen.



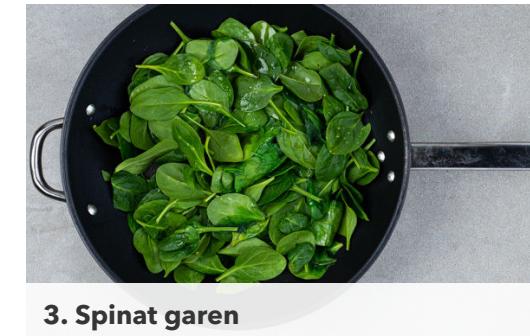
**4. Omelett zubereiten**

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



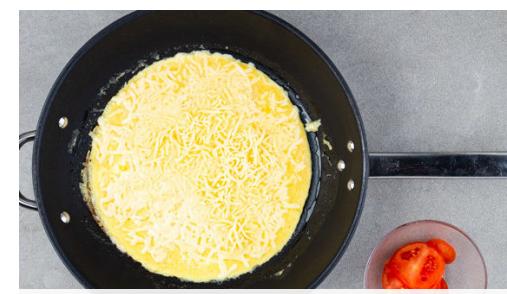
**2. Bacon braten**

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 2 Prisen Zucker und 1/2TL 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 **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden.



**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.