



ALLES DRIN.

Fragen, Anregungen, Kritik? Oder auch Lob?
Kochunterstützung? Melde dich hier, ich freu mich:

01577/7707760
hallo@chriskochtüte.de
facebook.com/chriskochtuete

chriskochtüte.de
Christoph Zettler- Laeiszstraße 15 - 20357 Hamburg

Cremiger Ziegenkäseburger mit Feigensenf und Preiselbeeren

Bitte das Rezept einmal komplett durchlesen. So lässt es sich entspannt kochen. Leg dir schon mal eine Schneidebrett, ein scharfes Messer, einen Löffel, Olivenöl sowie eine kleine Pfanne bereit. Und in ca. 10 min gibt´s schon lecker Essen!

Ziegenkäse vorsichtig in Scheiben schneiden. Nicht zerdrücken. Dicke knapp. 1 cm. Mit etwas Olivenöl in einer Pfanne auf mittlerer Hitze ca. 1-2 Min anbraten, bis die Taler weich werden, aber noch nicht zerfallen. Eine **Brötchenhälfte** mit dem **Feigensenf** beschmieren.

Ziegenkäse sachte mit einem Löffel auf eine Brötchenhälfte betten:). Leicht pfeffern.

Preiselbeeren und **Basilikum** auf den Ziegenkäse legen. Zuklappen. Und genießen. Das war´s. Du hast leckere Burger gemacht.

Genieß Deinen Feierabend!

Chris



Ich würde mich freuen von dir zu hören. Besuch mich auf facebook.com/chriskochtuete oder schreib mir an hallo@chriskochtuete.de. Mal unzufrieden? Dann tut mir das schrecklich leid. Komm zu mir an den Stand und du bekommst dein Geld zurück oder eine aktuelle Tüte kostenlos.