

Burger mit Garnelen

Für zwei Personen

Für die Burger:

2 große Burgerbrötchen	250 g Gehacktes	2 Scheiben Frühstücksspeck
1 rote Chilischote	100 g Schalotten	1 TL Kräuter der Provence

Salz, Pfeffer

Für den Dip:

4 EL Mayonnaise	2 EL Tomatenketchup	Salz, Pfeffer
-----------------	---------------------	---------------

Für das Belegen:

6 Scheiben Frühstücksspeck	6-8 Blätter Romanasalat	$\frac{1}{2}$ rote Schlangenspaprika
$\frac{1}{2}$ kleine Salatgurke		

Für die Burger zwei Scheiben Frühstücksspeck würfeln. Eine halbe Chilischote ebenfalls würfeln, die andere Hälfte in Ringe schneiden. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Nun das Gehackte mit dem Frühstücksspeck, dem gewürfelten Chili, den Schalotten, Kräutern der Provence sowie mit Salz und Pfeffer vermengen und gut abschmecken. Aus der Masse zwei große Burger formen und auf dem Grill von beiden Seiten gut braten. Im Backofen die sechs restlichen Frühstücksspeckscheiben knusprig werden lassen. Die Burgerbrötchen halbieren und auf dem Grill leicht rösten. Für den Dip die Mayonnaise mit Ketchup, Salz und Pfeffer verrühren. Die Salatblätter waschen und trockentupfen. Die Schlangenspaprika waschen, von den Kernen befreien und in Scheiben schneiden. Die Gurke waschen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Nun die Burgerbrötchen abwechselnd mit Paprika, Chiliringen, Gurke, Dip, Salat, gegrilltem Burger, Dip, Paprika, Chiliringen, Gurke, Salat und Dip aufbauen. Zum Schluss den knusprigen Frühstücksspeck daraufsetzen, dann den Deckel darauf setzen und genießen.

Susanne Vössing am 24. Juli 2014