

do it yourself-burger



Dieses 7.5 Stammessen haben Claudia und Carola aus New York mitgebracht: Carla Tscherny grillte uns an einem Novemberabend Burger auf dem Dach ihres Hauses in Brooklyn. Schmeckt auch im Charlottenburger Hinterhof super!

do it yourself-burger

min

- 1 Avocado
- 1 Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer
- 1 Kopfsalat
- 1/2 Salatgurke
- 1 Glas saure Gurken
- 4 Tomaten
- 8 Ciabattabrötchen
- 200 g Frühstücksspeck
- 1600 g Rindergehacktes
- Dijon Senf, Ketchup
- 8 Scheiben schweizer Käse



1. Für die Guacamole eine **Avocado** halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch in eine Schüssel geben. Zusammen mit dem Saft der **Zitrone**, der zerdrückten **Knoblauchzehe**, **Salz** und **Pfeffer** pürieren.



2. Die **Salatblätter** abzupfen und waschen. Die **Salatgurke**, die **sauren Gurken** und die **Tomaten** in Scheiben schneiden.



3. Die **Ciabattabrötchen** aufschneiden und auf dem Grill anrösten.



4. Den **Frühstücksspeck** auf dem Grill knusprig braten.



5. Das **Hackfleisch** salzen und pfeffern, kräftig durchkneten und zu Burgern formen. Nach individueller Vorliebe grillen.



6. Die Brothälften nach Belieben mit **Senf**, **Ketchup** und **Guacamole** bestreichen und den Burger mit einer Scheibe **Käse** und den restlichen Zutaten belegen.

60