

Lorenz SNACKS FOOD & DRINKS



Almburger mit Speck & Geselchtem auf Kräuterpesto

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Minuten

MENGE: 4 Burger

ZUTATEN

Für das Kräuterpesto:

3 Fäuste Almkräuter
1-2 Knoblauchzehen
100 ml Olivenöl
100 g Haselnüsse
Salz & Pfeffer

Für den Burger:

4 Scheiben Geselchtes á 150 g
200 g Speckstreifen
4 Laugenweckerln
Etwas Olivenöl
4 EL Kren
1 Faust Rucola
Einige Tomatenscheiben
Lorenz Rohscheiben

ZUBEREITUNG

Für das Pesto die Kräuter waschen und fein hacken. Knoblauch schälen und mit Kräutern, Olivenöl, Haselnüssen, Salz und Pfeffer pürieren.

Speck in einer Pfanne ohne Fett anbraten. Die Weckerln halbieren und mit der Schnittfläche nach unten kurz in wenig Öl anbraten. Die knusprigen Brothälften mit Kräuterpesto bestreichen. Je eine Scheibe Geselchtes auf dem Pesto verteilen, dann mit Kren, Rucola, Tomatenscheiben und knusprigem Speck belegen.

Die Burgerdeckel aufsetzen und den Almburger mit Lorenz Rohscheiben servieren.

Tipp: Dazu passt in Sauerrahm-Almkräuter-Dip.

