



RACLETTE BIG MAC STYLE



25 Min.



mit Fleisch

Zutaten 4 Portionen

100 g	Eisbergsalat
50 g	kleine Gewürzgurken
1 Pakung(en)	Petrella mit frischem Knoblauch & Kräutern (à 125 g)
20 g	Mayonnaise
1 EL	Tomatenketchup
1 TL	Senf, mittelscharf
etwas	Salz und Pfeffer
1	Zwiebel(n)
300 g	Rinderhack
etwas	Salz und Pfeffer
1 EL	Rapsöl
2	Burger Bun(s)
100 g	Cheddar Cheese, gerieben

Petrella Produkte



Petrella Knoblauch & Kräuter



RACLETTE BIG MAC STYLE



25 Min.



mit Fleisch

So wird's gemacht

1. Eisbersalat in feine Streifen schneiden.
2. Gewürzgurken in feine Würfel schneiden und mit Petrella Knoblauch & Kräuter, Mayonnaise, Ketchup und Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Verbrauch kalt stellen.
3. Zwiebel schälen, halbieren und fein würfeln. Rinderhack mit Zwiebelwürfel mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Öl in einer Pfanne erhitzen, das Hackfleisch bei mittlerer Hitze krümelig anbraten.
5. Burger Buns in die gefetteten Raclette-Pfännchen bröseln und das Hackfleisch darauf verteilen, mit Käse bestreuen und unter dem heißen Raclette-Gerät überbacken.
6. Mit Salatstreifen bestreuen und der kalten Sauce servieren.