



Mini-Hamburger mit Trüffelmayo und Trüffelkäse



Zutaten

- 8 miniburger
- 8 scheiben Henri Willig trüffelkäse
- 8 mini-burgerbrötchen
- 4 cherrytomaten
- 8 Teelöffel Henri Willig Trüffelmayonnaise
- rakete

Bereidingswijze

Hamburger mit Trüffelmayonaise und Trüffelkäse, ein köstlicher Snack und ein Traum für jeden Trüffel-Liebhaber.

- Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

- Eine Bratpfanne (ohne Öl) erhitzen und die Burger etwa 8 Minuten lang braten, bis sie goldbraun und gar sind. Wenn die Burger fast fertig sind, legen Sie die Trüffelkäsescheiben darauf. Einen Deckel auf die Pfanne legen und den Käse schmelzen lassen.

- In der Zwischenzeit die Hamburgerbrötchen im Ofen etwa 3 Minuten lang goldbraun backen. Die Kirschtomaten in Scheiben schneiden.

- Sobald die Brötchen abgekühlt sind, schneiden Sie sie auf und bestreichen die Unterseite mit der Trüffelmayonnaise. (auch oben, wenn Sie möchten)

- Dann das Brötchen mit dem Hamburger, den Tomaten und dem Rucola belegen.

Voilà, ein leckerer Snack! Danke @thamargoesbananas für dieses einfache Rezept.