



Mini-Hamburgerbrötchen mit Trüffelmayo und Trüffelkäse selbst machen



Zutaten

- 8 mini-Hamburger (pikant)
- 8 scheiben Trüffelkäse Henri Willig
- 8 mini-Hamburgerbrötchen
- 4 kirschtomaten
- 8 teelöffel Henri Willig Trüffel-Mayonnaise
- rakete

Zubereitung von Mini-Hamburgerbrötchen mit Trüffelmayo und Trüffelkäse

Sind Sie bereit für eine kulinarische Abwandlung des klassischen Burgers? Probieren Sie unsere Mini-Hamburgerbrötchen mit Trüffelmayo und Trüffelkäse. Ganz gleich, ob Sie einen festlichen Brunch veranstalten, ein luxuriöses Mittagessen zubereiten oder eine beeindruckende Vorspeise servieren möchten, diese kleinen Leckerbissen sind ein echter Genuss. Die Kombination aus den geschmackvollen Mini-Burgern, angereichert mit dem einzigartigen Aroma der Trüffel-Mayo und dem cremigen Trüffelkäse, macht jeden Bissen unvergesslich.

Vorbereitung

- 1: Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.
- 2: Eine Pfanne erhitzen (ohne Öl o. Ä.) und die Burger in etwa 8 Minuten goldbraun und gar braten. Sobald die Burger fast gar sind, die Trüffelkäsescheiben darauf legen. Einen Deckel auf die Pfanne legen und den Käse schmelzen lassen.
- 3: Sobald die Burger fast fertig sind, die Trüffelkäsescheiben darauf legen. Einen Deckel auf die Pfanne legen und den Käse schmelzen lassen.
- 4: In der Zwischenzeit die Burgerbrötchen im Backofen in etwa 3 Minuten goldbraun backen.
- 5: Die Kirschtomaten in Scheiben schneiden.
- 6: Sobald die Brötchen abgekühlt sind, schneiden Sie sie auf und bestreichen die Unterseite mit der Trüffelmayonnaise. (Und eventuell auch auf der Oberseite)
- 7: Dann das Brötchen mit dem Burger, den Tomaten und dem Rucola belegen.
- 8:

Sind Sie bereit, Ihre eigenen Mini-Hamburgerbrötchen mit Trüffelmayo und Trüffelkäse zu machen?

Diese einfachen, aber luxuriösen Häppchen sind ideal für jede Gelegenheit. Experimentieren Sie mit den Belägen und entdecken Sie Ihre Lieblingskombination. Vergessen Sie nicht, Ihre Kreationen mit anderen zu teilen und genießen Sie jeden trüffelhaltigen Bissen!