



Red Burger mit Kürbis, Aubergine und Bacon

Für 10 Burger:

10	Red Burger, Art. 1951
200 g	Bacon, kross gebraten
4	Auberginen, in Scheiben
500 g	Hokkaido-Kürbis, in Würfeln
200 g	Crème fraîche, Kräuter
50 ml	Olivenöl

- ❶ Burger Buns auftauen lassen, die Schnittflächen in einer Pfanne rösten. Nacheinander Auberginenscheiben und Kürbiswürfel in Olivenöl braten.
- ❷ Die Unterseiten der Burger mit Crème fraîche bestreichen, dann Salat, Auberginenscheiben, Bacon und Kürbiswürfel auflegen. Zum Schluss die Deckel aufsetzen.



Verfeinern Sie den Burger nach Belieben mit würzigen Saucen.