



Der AWO-Rappelkisten-Burger

Man braucht:

Ein rotes Burgerbrötchen

15g Humus, Salz, Pfeffer

2 Scheiben Tomaten

Ein Rindfleisch-Patty

Ca. 1 ½ karamellierte Zwiebeln

Hamburgersoße, so viel man möchte

Bei Wunsch Tabasco

Zubereitung:

Auf die Unterseite des Buns kommt der Humus,

dann 1-2 Scheiben Tomaten, und etwas von den Zwiebeln.

Danach kommt das Rindfleisch-Patty darauf, der Rest der Zwiebeln. Den Deckel des Buns mit der Hamburgersoße bestreichen.

Jetzt kommt der Schokokuss auf das Patty → zusammendrücken und fertig ist der AWO-Rappelkisten-Burger

