



Burger Patty

MIT KERNIGEM FRISCHKÄSE

3 PERSONEN



CA. 45 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN BURGER PATTY

5 mittelgroße Kartoffeln
2 große EL Bayernland Kerniger
Frischkäse
1 Hand voll Cheddar Käse
2 Hand voll Röstzwiebeln
Ca. 1 TL Salz
Pfeffer
Muskatnuss

Für die Panierstraße: Mehl, Eier
und Panko-Paniermehl nach Bedarf

Zutaten für den Burger nach Wahl:
Brot, Salat, Soßen, Zwiebeln,
Tomaten etc.

ZUBEREITUNG

1. Zuerst die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser garkochen und abkühlen lassen.
2. Kartoffeln anschließend pellen und in einer großen Schüssel stampfen.
3. Kernigen Frischkäse, Cheddar und Röstzwiebeln hinzugeben und vermengen.
4. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss sehr gut abschmecken und in drei gleichgroße Teile teilen.
5. Pattys aus der Masse formen und in Mehl, Eiern und Panko-Paniermehl panieren.
6. Die Pattys von beiden Seiten in Öl ausbacken.
7. Burgerbrötchen mit den Pattys und weiteren Zutaten nach Wahl belegen.

DAS REZEPT ENTSTAND IN FREUNDLICHER ZUSAMMENARBEIT MIT WWW.ESSEN-MIT-LIEBE.COM



/bayernlandeg



/bayernland_eg

www.bayernland.de

www.youtube.com/BayernlandTV