



# DER BERNADO

## BERNER BURGER MIT AVOCADO & EMMENTALER



### ZUTATEN FÜR 4 BURGER

- 4 Burger Brötchen
- 2 Packungen (je 250 g) Mini Berner Würstchen von WOLF Wurstspezialitäten
- 4 Scheiben Käse, z.B. Emmentaler
- 250 g Rucola
- 2 Avocados
- 1 Lauchzwiebel
- 1 kleiner Rotkohl
- 2 EL Limettensaft
- 2 EL Olivenöl, nativ extra



### SO WIRD'S GEMACHT:

1. Den Rucola waschen und trocken schütteln. Die Lauchzwiebeln waschen und in dünne Scheiben schneiden. Den Rotkohl waschen, vierteln und den Strunk entfernen. Ihr könnt den Rotkohl entweder mit einem Messer in feine Streifen schneiden oder einen Küchenhobel zu Hilfe nehmen. Tipp: Benutzt hierzu Kochhandschuhe, da dieser leicht abfärbt.
  2. Die Avocados halbieren, die Schale abziehen und den Kern auslösen. Aus den Avocados dünne Scheiben schneiden, auf einen Teller legen und von beiden Seiten mit 1-2 EL Limettensaft beträufeln.
  3. Die Mini Berner Würstchen auf den vorgeheizten Grill unter Wenden knusprig braun grillen oder in der Pfanne mit etwas Olivenöl gut durchbraten. Burger Brötchen waagrecht durchschneiden, ebenfalls kurz auf den Grill legen und leicht rösten. Alternativ toasten.
  4. Die unteren Brötchenhälften mit Rucola, den Lauchzwiebeln und dem Rotkohl belegen. Danach 2-3 Scheiben Avocado. Die Mini Berner Würstchen auflegen, danach eine Scheibe Käse und nochmal einige Lauchzwiebeln darauf verteilen. Mit der oberen Brötchenhälfte abschließen.
- Dazu passend sind knusprige Pommes frites oder ein frischer Rucola-Salat mit Rotkohl. Jetzt reinbeißen und lecker genießen!