



Triple-Burger mit double Cheese

2 Packung WIESENHOF Chicken Schmiede Big Burger (genau genommen: 1,5 Pck.)
1 rote Zwiebel
2 Scheiben Käse (Scheibletten)
1 Salatgurke
1 Paprika (rot, grün, gelb oder orange)
1 Krauskopfsalat (siehe Atze)
Etwas Feldsalat
Scharfe Chili-Soße (nach Wahl)
1 1 krosses Brötchen + 1 zusätzliche Brötchenscheibe

Schritt 1

Wer sich das Bild des fertig gebauten Burgers genau anschaut, wird sofort die Besonderheit des Triple Burger mit double Cheese erkennen. Denn das Besondere sind nicht etwa die 3 verarbeiteten Burger-Pattys und auch nicht die 2 Scheiben Käse. Das wirklich Besondere ist in der unteren Hälfte des Burgers zu erkennen: eine zusätzlich eingezogene Brötchenscheibe, die dem ganzen Burgerbauwerk mehr Höhe, mehr Genuss und mehr Stabilität verleiht. Architektur-kulinarisch echt ein Highlight, is klar, ne!? Echt BIG!