



## Bio Kaiserburger mit Röstzwiebeln und Bergkäse

Für 10 Burger:

- .....
- 10 Bio Kaiserweckerl, Art. 1143
- 10 Salatblätter Lollo Bionda
- 1.000 g gemischtes Faschiertes
- 7 weiße Zwiebeln in Ringen
- 400 g Bergkäse dünn gehobelt
- etwas Butterschmalz
- Ketchup oder Senf
- .....

- ❶ Die Kaiserweckerl auftauen lassen und halbieren. Schnittflächen in einer Pfanne anrösten. Die Blätter des Lollo Bionda auf den unteren Weckerlhälften anrichten.
- ❷ Aus dem Faschierten zehn Frikadellen formen und braten, bis sie gebräunt, aber noch saftig sind. Butterschmalz in der Pfanne zerlassen und die Zwiebelringe darin braten, bis sie gebräunt sind und es nach Röstzwiebeln duftet.
- ❸ Dann die Frikadellen auf den Lollo Bionda geben, darauf den Bergkäse und die Zwiebeln drapieren. Den Weckerldeckel aufsetzen und nach Belieben mit Ketchup oder Senf servieren.



Statt Bergkäse eignen sich auch andere würzige Käsesorten wie Greyerzer.