



Frühstücksburger mit Laugencroissant Bun – Rezept von Ina Is(s)t

Zutaten (für 6 Burger)

- 90 g St. Mang Rubius
- 80 g dünner Kochschinken
- 30 g Natron
- 1 Pckg Blätterteig
- 6 Eier
- 3 EL saure Sahne
- 1 EL Senf
- ½ TL Honig
- ½ TL Salz
- Etwas Pflücksalat
- Prise getrockneter Dill



Zubereitungszeit ca. 35 Minuten

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Für die Croissant Buns den Blätterteig ausrollen, in 6 lange Streifen schneiden und diese Streifen jeweils locker aufrollen und mit der Hand plattdrücken.
1l Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, Natron dazugeben (Achtung, schäumt!) und ½ TL Salz dazugeben. Jeden Bun ca. 45 Sek in der Natronlauge baden, dann ca. 25-30 Min im Ofen backen.
2. Saure Sahne, Senf, Honig und Dill zu einer Creme verrühren, den Salat waschen und trocknen, den Käse in Scheiben schneiden und die Eier zu Spiegeleiern in einer Pfanne anbraten.
Fertige Buns aufschneiden, mit der Creme bestreichen, mit Salat, Schinken, warmen Ei und Käse belegen und servieren.

Tipp: Blätterteig ganz einfach selbst gemacht – Ina Is(s)t erklärt wie es geht unter: <https://inaisst.de/ham-cheese-fruehstuecks-burger-mit-laugen-croissant-bun/>

Weitere Rezepte unter st-mang.com