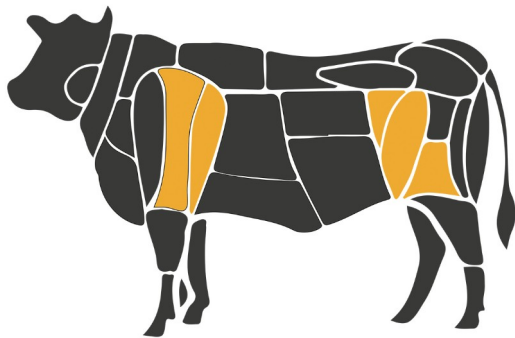




**Bio von der Weide  
auf den Teller**

Sebastian Frölich, Küchenleiter des Werner Forßmann Krankenhaus  
der Klinikum Barnim GmbH in Eberswalde

## Gorgonzola-Burger



### Zutaten (für 100 Personen)

140 g	Rinder-Patty pro Portion
2 kg	Gorgonzola
100	Burger-Brötchen
2 kg	rote Zwiebeln (Charlotten)
2 kg	Rucola
500 g	Walnüsse
500 g	Preiselbeeren

### Zubereitung

1. Die Charlotten in ganz dünne Scheiben schneiden.
2. Patties von beiden Seiten in der Pfanne anbraten.
3. Walnüsse kurz in der Pfanne anrösten (ohne Fett).
4. Die Brötchenhälften 30 Sek. mit auf den Grill geben oder in der Pfanne kurz rösten (ohne Fett).
5. Burger-Patty auf die Brötchenhälfte legen und jeweils etwas von dem Rucola, den Zwiebeln, dem Gorgonzola, den Walnüssen und Preiselbeeren oben drauf geben. Die obere Brötchenhälfte auflegen