## Pancake Burger | Rezeptvorschlag

4 Packung WIESENHOF Chicken Schmiede Big Burger
8 Scheiben WIESENHOF Geflügel Bacon
1/2 Kopf Romanasalat
2 gegrillte Paprikafilets ohne Haut (Glas)
1 Mini Salatgurke
8 Pancakes (Kühlregal)
4 EL Schmand
Schwarzer Pfeffer
Aluschale

### Schritt 1

Salat waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden. Paprikafilets abtropfen lassen, längs vierteln. Gurke schälen und in dünne Scheiben schneiden

### Schritt 2

Burger Patties von beiden Seiten grillen. Bacon-Scheiben auf einer Aluschale unter Wenden knusprig grillen. Pancakes auf dem Grill kurz anrösten.

### Schritt 3

4 Pancakes mit Schmand bestreichen und mit Salat belegen. Burgerpattie, Paprika und Gurken darauf schichten. Pfeffern. Bacon daraufgeben, mit Chiliketchup beträufeln. Jeweils mit einem Pancake bedecken und servieren.