



 **20 minutes**

 **2 personnes**

- 4 pains bretzel
- 200 grammes de viande de boeuf hachée
- 1 oignon rouge
- cumin
- ketchup

#platprincipal

#PainsBretzel

L'oriental - Bretzel

Émincer l'oignon et le faire suer dans une poêle chaude avec une cuillère à soupe d'huile d'olive. Une fois doré, ajouter le viande hachée et le cumin.

Couper le pain bretzel en deux et étaler du ketchup sur une de ses faces. Disposer le mélange de viande hachée dans le pain et le refermer.