Bagel-Burger

Fast Food mal ganz frisch: Der Bagel-Burger lässt sich nach diesem Rezept unkompliziert und sehr schmackhaft zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 6 min

Gesamtzeit: 36 min



Zutaten

2 Stk.	Sesambagels
400 g	Faschiertes (vom Rind)
1 Stk.	Ei
50 g	Semmelbrösel
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Tupfer	Senf
4 Blätter	Salat
1 Stk.	Tomate
2 Scheiben	Käse (Cheddar)
4 EL	Ketchup
2 EL	Mayonnaise
2 Zweige	Petersilie (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für frische Bagel-Burger das Faschierte vom Rind in einer Schüssel mit Ei, Senf sowie Salz und Pfeffer vermengen und mit etwas Semmelbrösel abbinden. Der Größe vom Bagel entsprechend dünne Burger formen und in einer heißen Pfanne von beiden Seiten für etwa drei Minuten scharf anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen und auf jeden Burger eine Scheibe Cheddar-Käse legen.

2. Die Bagel aufschneiden und beide Seiten mit etwas Mayonnaise bestreichen. Zuerst mit

Salatblättern und anschließend mit Tomatenscheiben belegen. Auf die Unterseite eine Burgerscheibe mit Käse geben, etwas Ketschup verstreichen und die Oberseite des Bagels aufsetzen.

3. Je nach Appetit können zwei oder mehr Burgerscheiben je Bagel angerichtet werden.

Tipp

Der Bagel-Burger kann auch vegetarisch mit geräucherten Tofu-Scheiben zubereitet werden. Dazu dünne Scheiben vom Tofu schneiden und kurz anbraten.