Cheeseburger

Ein leckerer Cheeseburger ist mit diesem Rezept ganz einfach zu machen und begeistert nicht nur die Kinder.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 Stk.	Essiggurke
2 EL	Öl
1 Prise	Pfeffer
500 g	Faschiertes (vom Rind)
1 Prise	Salz
4 Stk.	Schmelzkäse
4 Stk.	Semmeln
1 Stk.	Tomate
1 EL	Tomaten-Chutney
1 Stk.	Zwiebel

Zubereitung

1. Hin und wieder muss es auch mal ein **Cheeseburger** sein! Zuerst die Zwiebel abziehen und fein hacken. Mit dem Tomaten-Chutney, dem Faschierten, Pfeffer und Salz vermengen. Frikadellen formen. Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

2. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Frikadellen für 6 bis 8 Minuten darin braten, einmal wenden.

3. In der Zwischenzeit die Semmeln oder Burgerbrötchen aufschneiden, eventuell etwas aushöhlen. Essiggurke und Tomate in Scheiben schneiden. Auf jede Semmel ein gebratenes Laibchen, eine Tomatenscheibe, eine Gurkenscheibe und eine Käsescheibe legen.

4. Für einige Minuten im Ofen backen lassen. Der Cheeseburger ist fertig, wenn der Käse anfängt zu schmelzen. Auf Tellern anrichten, diese nach Belieben mit frischen

Tomatenscheiben garnieren.

Tipp

Zum Cheeseburger passen Pommes Frites und ein gemischter Salat mit Joghurt-Dressing.