

## Hawaii-Cheeseburger

Dieses Rezept ist eine pfiffige Variante des etwas aus der Mode gekommenen Toast Hawaii. Der Hawaii-Cheeseburger wird mit Feldsalat, gerösteten Zwiebeln und Ananas belegt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 20 min



### Zutaten

0.5 EL	<a href="#">Mayonnaise</a>
0.5 EL	<a href="#">Ketchup</a>
0.5 EL	Mostarda Purée (aus Ananas und Curry)
1 Scheibe	Schmelzkäse
125 g	Hackfleisch (vom Rind)
0.5 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
1 Stk.	Hamburgerbrötchen
1 Scheibe	<a href="#">Ananas</a>
1 Blatt	Salat

### Zubereitung

1. Das **Rezept Hawaii-Cheeseburger** als fruchtige Variante des Fast-Food-Klassikers: Zwiebel in dünne Ringe schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten.

2. Hamburger auf dem Grill oder ebenfalls in der Pfanne rösten und kurz bevor er gar ist, mit 1-2 Scheiben Schmelzkäse belegen. Käse leicht schmelzen lassen.
3. Brötchen aufschneiden, mit dem Feldsalat, den gerösteten Zwiebeln und dem gegrillten Fleisch belegen. Zuletzt Ananas und Curry darauf geben. Mit Ketchup und/oder Mayonnaise würzen.

## **Tipp**

Nach Belieben den Hawaii-Cheeseburger zusätzlich mit frischen Tomaten belegen.