

ROUGETTE®

BBQ-Grillkäse-Burger

Zutaten für 4 Personen:

- 1 große rote Zwiebel
- 2 Tomaten
- 1 Römersalatherz
- 150 g eingelegte Gurkenscheiben (Glas)
- 1 Packung (180 g) Rougette Marinierter Grillkäse in pikanter BBQ-Marinade
- 700 g Rinderhackfleisch
- 20 g Paniermehl
- 1 Ei (Größe M)
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Edelsüß-Paprika
- 4 Burger-Brötchen mit Sesam (à ca. 75 g)
- 4 EL Salat-Mayonnaise



Zubereitung:

1. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Tomaten waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Salat putzen, waschen und trocken schütteln. Gurkenscheiben abtropfen lassen. Grillkäse waagrecht halbieren.
2. Hackfleisch, Paniermehl und Ei verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Aus dem Hackteig 4 flache Burger formen. Burger auf dem heißen Grill von jeder Seite 3–4 Minuten grillen.
3. Brötchen halbieren, mit den Schnittflächen nach unten auf den heißen Grill geben und anrösten. Je einen Burger und je eine Käsescheibe darauflegen. Zugedeckt erhitzen. Untere Brötchenhälften je mit 1 EL Mayonnaise bestreichen und mit Salatblättern belegen. Burger daraufsetzen. Mit Tomatenscheiben, Zwiebelringen und Gurkenscheiben belegen. Obere Brötchenhälften daraufsetzen und anrichten.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten. Pro Portion ca. 3400 kJ, 810 kcal. E 50 g, F 57 g, KH 24 g

Fotovermerk: Rougette by Food & Foto Experts