

Tivi Kaspar

“EASY CHEESY” CHEESEBURGER

FÜR 4 PORTIONEN:

- ▶ S-BUDGET Maxi-Burger Brötchen
- ▶ 4 TANN Beef Burger Patties, in Bedienung

ZUM SCHICHTEN:

- ▶ 1 Handvoll Rucola
- ▶ 100 g SPAR Cheddar Käse in Scheiben
- ▶ 1 Fleischtomate, in Scheiben geschnitten
- ▶ 8 Scheiben TANN Schinkenspeck
- ▶ 4 TL SPAR Grillsenf pikant-scharf

WÜRZIGE BURGERSAUCE:

- ▶ 2 EL SPAR Mayonnaise
- ▶ 1 EL SPAR Tomaten Ketchup
- ▶ 1 EL SPAR Natur*pur Bio-Sauerrahm
- ▶ 1 TL SPAR PREMIUM Stekovics Bio-Chili scharf
- ▶ 1 Spritzer Limettensaft

AUSSERDEM:

- ▶ etwas Butter zum Braten der Brötchen
- ▶ SPAR Kartoffel Dippers für's Backrohr

ZUBEREITUNG:

- ▶ Für die pikante Sauce alle Zutaten vermischen und mit einem Spritzer Limettensaft abschmecken.
- ▶ Rucola waschen und gut trocknen, Speckscheiben auf den Grill knusprig braten und klein schneiden.
- ▶ Die Kartoffel Dippers im Ofen bei 200° Ober/Unterhitze 15-20 Minuten goldbraun braten.
- ▶ Patties am Grill bei ca. 250°C scharf anbraten, nach dem ersten Wenden wird die geröstete Seite des Patties mit Salz und Pfeffer großzügig gewürzt und mit Grillsenf bepinselt.
- ▶ Jeweils 1 dicke Scheibe Cheddar auf die Patties legen und den Grilldeckel zu machen, bis zum gewünschten Garpunkt braten.
- ▶ Die Buns aufschneiden und am Grill mit etwas aufgeschäumter Butter auf den Innenflächen bepinseln und beidseitig goldbraun braten.
- ▶ Nacheinander die Bun-Böden mit der würzigen Burger-Sauce bestreichen, die am Punkt gebratenen Patties platzieren, darauf den Rucola, dann je ein bis zwei Tomatenscheiben und zum Schluss den knusprigen Speck legen.
- ▶ Mit dem Deckel den Burger schließen und mit den Kartoffel-Dippers sofort servieren.

TIPPI! Mach von der Burger-Sauce unbedingt die doppelte Menge und serviere zum Burger die Kartoffel Dippers, die lassen sich so richtig schön tunken!

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 Minuten

SCHWIERIGKEITSGRAD: leicht



SPAR

