Rezept

Chili-Miniburger

Ein Rezept von Chili-Miniburger, am 29.04.2024

Zutaten

2	Zwiebeln
3 EL	Olivenöl
1 EL	Senf
1 TL	getrockneter Oregano
	Pfeffer
300 g	Cheddar (in Scheiben)
40 g	Chili-Tortilla-Chips
500 g	gemischtes Hackfleisch
1	Ei
	Salz
	Chilipulver
70 g	eingelegte Jalapenos (in Scheiben, ersatzweise eingelegte Peperoni)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 865 kcal

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Tortilla-Chips im Blitzhacker fein zerbröseln oder in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz zerdrücken.

2. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin hellbraun braten. Zwiebeln, Tortillabrösel und Hackfleisch mit Senf, Ei und Oregano in eine Schüssel geben. Alles mit den Händen gut mischen und verkneten. Die Hackmasse mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen.

3. Aus der Hackmasse walnussgroße Bällchen formen und flach drücken. Die Käsescheiben in Stücke schneiden, die etwas größer als die Burger sind. Jeweils einen Miniburger in die Pfännchen geben und mit Käse belegen. Im heißen Gerät 10 – 12 Min. garen, bis das Hackfleisch gar und der Käse geschmolzen ist. Die Jalapeños abtropfen lassen und auf die Miniburger streuen.