Rezept

Mini-Cheeseburger

Ein Rezept von Mini-Cheeseburger, am 29.04.2024

Zutaten

600 g	Rinderhackfleisch
	Pfeffer
12	Mini- oder 6 Baguette-Brötchen
4 EL	Ketchup
2	große Fleischtomaten
	Salz
2 EL	Öl
4 EL	mittelscharfer Senf
12	Salatblätter (Eisbergoder Kopfsalat)
12	kleine Scheiben Käse (kräftige Sorten wie Cheddar, Gouda oder Bergkäse)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 kleine Burgerfans | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Das Hackfleisch salzen und pfeffern. Zu 12 kleinen Burgern formen. Den Grillrost mit dem Öl einpinseln und auf den heißen Grill legen.

2. Die Brötchen aufschneiden und jede Seite auf dem Grill ca. 30 Sek. rösten. Die Brötchen nach Geschmack mit Senf und Ketchup bestreichen.

3. Den Salat waschen, trocken schütteln und zurechtzupfen. Die Tomaten waschen und in 12 dünne Scheiben schneiden. Die Brötchen mit Salat und Tomatenscheiben belegen.

4. Die Burger von beiden Seiten ca. 5 Min. grillen. Zum Schluss je 1 Scheibe Käse auf die Burger legen und für ca. 30 Sek. grillen, bis der Käse langsam schmilzt. Die Fleischstücke auf die untere Brötchenhälfte legen, Brötchen zusammenklappen und sofort servieren.