

Rezept

Burgertoast

Ein Rezept von Burgertoast, am 26.04.2024

Zutaten

2 Frühlingszwiebeln	500 g Rinderhackfleisch
2 TL scharfer Senf	2 TL Tomatenketchup
Salz	Pfeffer
1 Fleischtomate	1 Stück Salatgurke (etwa 100 g)
8 Scheiben Toast- oder Sandwichbrot	2 EL weiche Butter
8 Scheiben würziger Bergkäse oder Cheddar	1 Handvoll junge Rucolablätter

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 660 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 220 Grad vorheizen (auch schon jetzt einschalten: Umluft 200 Grad). Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Von den Frühlingszwiebeln die Wurzelbüschel und die welken grünen Teile abschneiden. Die Zwiebeln waschen und fein hacken. Mit dem Hackfleisch, dem Senf und dem Ketchup vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hackmasse zu acht dünnen Fladen formen.
3. Die Tomate waschen und den Stielansatz keilförmig herausschneiden, die Gurke schälen. Beides in dünne Scheiben schneiden.
4. Brotscheiben mit Butter bestreichen und nebeneinander auf das Backblech legen. Jeweils ein paar Tomaten- und Gurkenscheiben darauflegen und leicht salzen und pfeffern. Hackfladen darauflegen, mit je 1 Käsescheibe abdecken. Die Burgertoasts im Ofen (Mitte) etwa 10 Minuten backen.
5. Inzwischen Rucola von allen welken Blättern befreien, waschen und trocken schütteln. Rucola auf den heißen Toasts verteilen, sofort schmecken lassen.