

Rezept

Cheeseburger mit Gemüsefritten – Heißluftfritteuse

Ein Rezept von Cheeseburger mit Gemüsefritten – Heißluftfritteuse, am 30.09.2023

Zutaten

Für die Fritten:

- | | |
|---|---------------------|
| 400 g Knollensellerie | 400 g Möhren |
| 1 Dosierlöffel Öl (z. B. Walnussöl) ca. 4 TL | |

Für die Burger:

- | | |
|---|----------------------------------|
| 2 Knoblauchzehen | Salz |
| Pfeffer | Rinderhackfleisch |
| 4 Scheiben Chester-Schmelzkäsescheiben (ersatzweise Gouda) | 1 große, vollreife Tomate |
| 4 Hamburger-Brötchen | 1 Bund Rucola |
| | Ketchup |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal, 31 g F, 44 g EW, 38 g KH

Zubereitung

1. Sellerie und Möhren schälen, putzen und waschen. Beides in ca. 1 cm dicke und 6-7 cm lange Stäbchen schneiden. Mit Küchenpapier gründlich trocken tupfen, dann in den Garbehälter mit eingesetztem Rührarm geben und mit dem Öl beträufeln. Den Timer auf eine Gesamtzeit von 45 Min. einstellen. Nun auf den Button »2 in 1« drücken und das Symbol für »Fleisch« wählen. Den Timer hier auf 6 Min. einstellen und das Gerät starten.
2. Knoblauch schälen, fein hacken und mit Salz und Pfeffer unter das Hackfleisch mischen. Aus der Masse vier Kugeln formen und diese zu Burger-Patties flach drücken.
3. Die Burger-Patties auf die Grillplatte setzen. Bei Erklingen des Signaltons die Grillplatte in das Gerät einsetzen, den Deckel schließen und die Burger über die restliche Garzeit braten. Nach 4 Min. das Fleisch wenden und den Käse auf den Patties verteilen. Nach Bedarf die Garzeit noch kurz verlängern.
4. Die Tomate waschen, vom Stielansatz befreien und in Scheiben schneiden. Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern.
5. Für die Burger die Brötchen halbieren und tosten. Die untere Hälfte mit Ketchup bestreichen, dann der Reihe nach mit Patty, Tomate, Rucola belegen und mit der zweiten Brötchenhälfte abschließen. Die Burger mit den Fritten servieren. Natürlich schmecken auch normale Pommes frites sehr gut dazu.