

## Rezept

# Mini-Hamburger

Ein Rezept von Mini-Hamburger, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>350 g</b> mageres Rinderhackfleisch	<b>1</b> Ei
<b>2 EL</b> Semmelbrösel	Salz
schwarzer Pfeffer	<b>1 TL</b> getrockneter Thymian
<b>2 EL</b> Olivenöl	einige Blätter Eisbergsalat
<b>200 g</b> kleine feste Tomaten	<b>4</b> Gewürzgurken
<b>24</b> Mini-Brötchen	<b>6 EL</b> Ketchup

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

## Zubereitung

1. Für die Burger das Hackfleisch mit dem Ei, den Semmelbröseln, Salz, Pfeffer und dem Thymian gründlich vermengen. 24 kleine, flache Burger daraus formen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Burger darin von beiden Seiten bei mittlerer Hitze in 10 Min. goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.
2. Zum Anrichten den Salat waschen und gut abtrocknen, in kleine Stücke teilen. Die Tomaten waschen, abtrocknen und ohne die Stielansätze in dünne Scheiben schneiden. Die Gurken ebenfalls in Scheiben schneiden.
3. Die Brötchen halbieren, alle Hälften mit Ketchup bestreichen. Jedes Brötchen mit etwas Salat, 1 Burger, 1 Tomaten- und 1 Gurkenscheibe dazwischen wieder zusammensetzen und gut zusammendrücken.