

## Rezept

# Tomatenburger mit Grillkäse

Ein Rezept von Tomatenburger mit Grillkäse, am 22.05.2026

## Zutaten

<b>5 EL</b> Tomatenmark	<b>2 EL</b> Schmand
Salz	Pfeffer
<b>1</b> rote Zwiebel	<b>1</b> mittelgroße Tomate
<b>2 Handvoll</b> Rucola	<b>4 Stück</b> Grillkäse oder Pfannenkäse
<b>4</b> Brötchen (z. B. Lauge, Sesam)	<b>40 g</b> getrocknete Tomaten (ca. 4-8 Stück)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal, 29 g F, 23 g EW, 34 g KH

## Zubereitung

1. Tomatenmark und Schmand in einer Schüssel glattrühren und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

---

2. Die Zwiebel schälen und in sehr feine Ringe schneiden. Die Tomate waschen, trocknen, vom Stielansatz befreien und in Scheiben schneiden. Rucola waschen und trocken tupfen.

---

3. Grillkäse aus der Packung nehmen und abtropfen lassen. Die Brötchen quer halbieren.

---

4. Eine große Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Die Brötchenhälften mit den Schnittseiten nach unten in die Pfanne legen, an den Pfannenboden andrücken und je ca. 30 Sek. anrösten. Aus der Pfanne nehmen. Den Pfannenboden mit einem Bogen Backpapier auslegen und den Käse nach Packungsanweisung darin von beiden Seiten knusprig anbraten.

---

5. Die Brötchenhälften mit dem Tomatenschmand bestreichen. Die unteren Hälften mit Tomatenscheiben, Zwiebeln und Rucola belegen. Den Käse und die getrockneten Tomaten darübergeben und die Burger mit der oberen Brötchenhälfte abschließen.