



ROUGETTE Mariniertes Grillkäse im Burger

Zutaten für 4 Personen:

2 ROUGETTE Mariniertes Grillkäse

BBQ 180 g

(Sorten nach Wahl)

700 g Rinderhackfleisch

150 g eingelegte Gurkenscheiben (Glas)

4 Burger-Brötchen mit Sesam (à ca. 75 g)

20 g Paniermehl

2 Tomaten

1 Römersalatherz

1 Ei (Größe M)

1 Große rote Zwiebel

4 EL Salat-Mayonnaise

1 TL Edelsüß-Paprika

Salz & Pfeffer



Zubereitung:

1. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Tomaten waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Salat putzen, waschen und trocken schütteln. Gurkenscheiben abtropfen lassen. ROUGETTE Mariniertes Grillkäse waagrecht halbieren.
2. Hackfleisch, Paniermehl und Ei verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Aus dem Hackteig 4 flache Burger formen. Burger auf dem heißen Grill von jeder Seite 3–4 Minuten grillen.
3. Brötchen halbieren, mit den Schnittflächen nach unten auf den heißen Grill geben und anrösten. Je einen Burger und je eine Käsescheibe darauflegen. Zugedeckt erhitzen. Untere Brötchenhälften je mit 1 EL Mayonnaise bestreichen und mit Salatblättern belegen. Burger daraufsetzen. Mit Tomatenscheiben, Zwiebelringen und Gurkenscheiben belegen. Obere Brötchenhälften daraufsetzen und anrichten.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten.

Pro Portion ca. 3400 kJ, 810 kcal. E 50 g, F 57 g, KH 24 g