



ROUGETTE Landkäse auf Cheeseburger mit Rucola

Zutaten für 4 Burger:

250 g ROUGETTE Landkäse

400 g Rinderhackfleisch

150 g Frischkäse

75 g Helles Bier (Tipp: Pils)

50 g Rucola-Salat

15 g Paniermehl

4 Laugenbrötchen

1 ½ TL Edelsüß-Paprika

1 Spitzpaprika

1 Zwiebel

1 Ei (Größe M)

4 EL Röstzwiebeln

2 EL Öl

Salz & Pfeffer



Zubereitung:

1. Zwiebel schälen und würfeln. 100 g ROUGETTE Landkäse in kleine Stücke schneiden. Frischkäse, Bier, ROUGETTE-Stücke und Zwiebelwürfel mit einem Stabmixer mixen. Mit 1/2 TL Paprikapulver und Salz abschmecken. Hack, Ei und Paniermehl verkneten. Mit 1 TL Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Aus dem Hackteig 4 flache Burgerpatties formen.
2. Paprika putzen, waschen und in Ringe schneiden. Rucola putzen, waschen und trocken schütteln. 150 g ROUGETTE Landkäse in Scheiben schneiden. Laugenbrötchen waagrecht halbieren und auf den Schnittflächen in einer Pfanne ohne Fett anrösten.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen. Burger darin unter Wenden 3-5 Minuten braten. Burger je mit 2 ROUGETTE Landkäsescheiben belegen. Zugedeckt schmelzen lassen. Untere Brötchenhälften mit der Frischkäsecreme bestreichen. Rucola und Paprikaringe darauf geben. Mit Röstzwiebeln bestreuen. Patty mit Käse und oberen Brötchenhälften daraufsetzen.