



ROUGETTE Landkäse als Cheeseburger mit Rucola

Zutaten für 4 Stück

1 Zwiebel
250 g ROUGETTE Landkäse
150 g Frischkäse
75 ml helles Bier (Tipp: Pils)
1 1/2 TL Edelsüß-Paprika
Salz
400 g Rinderhackfleisch
1 Ei (Größe M)
15 g Paniermehl
Pfeffer
1 Spitzpaprika
50 g Rucola-Salat
4 Laugenbrötchen (à ca. 105 g)
2 EL Öl
4 EL Röstzwiebeln



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 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 Käsescheiben 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.

Fotovermerk: St. Mang

Weitere Rezepte auf: www.rougette.com