



Zutaten:

Sauce

- 4EL Senf
- etwas Honig
- 2EL Mayonnaise
- 2 Spritzer Ketchup
- nach Belieben Hot Sauce oder Tabasco

Belag

- Salatblätter
- 1 Tomate
- ¼ Gurke
- 1 Zwiebel
- 400g Burger Fleisch (4 Patties)
- 4 EL Guacamole
- 4 Scheiben Schmelzkäse nach Wahl



Burger Belag

Für 4 Stück

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitung:

Ofen auf 220 Grad Oberhitze vorheizen. Burgerbrötchen aufschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech für ca. 2 Minuten in den Ofen schieben.

Bratpfanne ohne Fett auf dem Herd erhitzen. Sobald diese heiss ist, Öl in die Pfanne geben, Fleisch in die Pfanne legen und das Fleisch etwas in der Mitte andrücken. Fleisch nach ca. 3 Minuten wenden und die Käsescheiben darauf legen. Herd abstellen und weitere 3 Minuten braten lassen.

Die Zutaten für die Sauce vermengen und auf beide Seiten der gerösteten Brötchen geben. Gurken, Tomaten und Zwiebeln in Scheiben schneiden und mit den Salatblättern auf die vier Unterseiten der Brötchen verteilen.

Anschliessend das Fleisch mit dem Käse darauf legen und mit einem EL Guacamole verfeinern. Zum Schluss das obere Bun auf den Rest stülpen und ein Holzstäbchen in die Mitte stecken!

Tasty!!!