



Classic Burger mit Bacon und Senf-Mayonnaise

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Hackfleisch, gemischt	600 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Rosenpaprika	
Strauchtomaten	1 St.
Kopfsalat	0.25 St.
Gewürzgurken	2 St.
Mayonnaise	6 EL
Süßer Senf	1 TL
Senf	1 TL
Öl	2 EL
Bacon	8 Scheiben
Hamburgerbrötchen	4 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, große Pfanne

1. In einer Schüssel Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen und vermengen. Aus der Masse 4 Patties formen. Tomate waschen und in Scheiben schneiden. 4 Salatblätter vorsichtig abtrennen, waschen und trocken schütteln. Gurke waschen und in Scheiben schneiden.
2. In einer Schüssel Mayonnaise mit süßem Senf, Senf, Salz und Pfeffer verrühren und abschmecken.
3. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Patties darin von jeder Seite ca. 3 Min. goldbraun anbraten. Patties aus der Pfanne nehmen und Bacon darin ca. 2 Min. kross braten. Ebenfalls aus der Pfanne nehmen, Brötchen halbieren und jeweils mit der angeschnittenen Seite im Bratenfett ca. 1 Min. rösten.
4. Burgerhälften jeweils mit Senfcreme bestreichen und nach Belieben mit Salat, Tomate, Gurke, Bacon und Pattie belegen. Auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	767 kcal
Kohlenhydrate	32 g
Eiweiß	34 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	56 g