



Einfache Mini-Burger

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Rinderhackfleisch	200 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Paprika, edelsüß	1 TL
Sonntagsbrötchen Frischteig in der Dose	1 St.
Zwiebeln, gelb	1 St.
Gewürzgurken	2 St.
Öl	1 EL
Butter	2 EL
Brauner Zucker	1 TL
Cheddar Aufschnitt	200 g
Sesam, weiß	4 EL
Senf	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, kleine Pfanne, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. In einer Schüssel Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und vermengen. Hackfleisch zu kleinen Patties formen und auf einem Backblech mit Backpapier verteilen. Teig für Sonntagsbrötchen rund formen und auf einem weiteren Backblech mit Backpapier verteilen. Beides im Ofen ca. 10 Min. backen.
2. Währenddessen Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Gewürzgurken abgießen und ebenfalls fein würfeln. Eine Pfanne mit Öl auf hoher Stufe erhitzen und Zwiebel ca. 2 Min. anbraten. Gewürzgurken zugeben und vermengen. In einem Topf Butter schmelzen und mit Zucker verrühren.
3. Backbleche aus dem Ofen nehmen. Hackfleischpatties mit Cheddar belegen. Brötchen mit Butter bestreichen und Sesam darüberstreuen. Beides im Ofen nochmals ca. 5 Min. backen.
4. Brötchen leicht abkühlen lassen und aufschneiden. Mit Senf bestreichen, Hackfleischpattie daraufsetzen, Zwiebel und Gurken darauf verteilen und mit Brötchenhälften abschließen. Einfache Mini-Burger lauwarm servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	537 kcal
Kohlenhydrate	30 g
Eiweiß	27 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	34 g