Schneller Laugen Burger mit Knoblauch-Senf-Sauce und Cheddar

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Hamburger Patties vom Rind	4 St.
Knoblauchsauce	75 ml
Senf	2 TL
Gewürzgurken	8 St.
Zwiebeln, rot	1 St.
Romana Salat	1 St.
Strauchtomaten	1 St.
Laugenbrötchen	4 St.
Sandwichkäse	4 Scheiben

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Spieße

1. Das Fleisch zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen. Knoblauchsauce mit Senf verrühren. 4 Gewürzgurken in Scheiben schneiden. Zwiebel halbieren, schälen und in Ringe schneiden. Salat waschen, trocknen und in Stücke teilen. Tomate waschen, trocknen und in Scheiben schneiden.

2. Burger-Patties auf dem vorgeheizten Grill ca. 10 Min. rundum knusprig braten. Laugenbrötchen aufschneiden und auf dem Grill anrösten. Die Brötchenunterteile mit Sauce bestreichen. Tomatenscheibe und Burger-Patties darauflegen und mit je einer Käsescheibe belegen. Mit Zwiebelringen und Salat toppen und den Brötchendeckel aufsetzen.

3. Je eine Gewürzgurke mit einem Spieß auf den Burger spießen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	893 kcal
Kohlenhydrate	65 g
Eiweiß	53 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	47 g