

Pink Queen Cheese burger

Informations

Personen : 4
Zubereitung : 20 min.
Backzeit : 10 min.



Zutaten

- 100 g Pink Queen Cheese
- 300 g Hackfleisch (Rind, Huhn, Schwein, oder gemischt)
- 8 Miniburgerbrötchen
- Kopfsalat
- 2 Tomaten
- 1 Zwiebel
- Currysauce
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsschritte

1. In einer Schüssel das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Gut vermengen.
2. Das Fleisch in acht gleich große Portionen teilen und jeweils zu einem Hacksteak formen.



3. Die Steaks in einer Pfanne bei mittlerer Hitze je nach gewünschter Garstufe braten. In den letzten Minuten der Garzeit eine Scheibe Pink Queen Cheese auf jedes Steak legen und schmelzen lassen.
4. Die Burgerbrötchen toasten.
5. Nach dem Braten das Fleisch aus der Pfanne nehmen und die Steaks einige Minuten ruhen lassen.
6. Burger zusammensetzen. Dazu den Brötchenboden mit der Currysauce bestreichen. Darauf ein Salatblatt, eine Tomatenscheibe und einen Zwiebelring legen.
7. Das Hacksteak mit dem Käse darauflegen.
8. Mit der oberen Brötchenhälfte bedecken. Einen Holzspieß durch den Burger stecken, damit nichts verrutscht.
9. Süßkartoffel-Pommes oder Chips zu den Burgern reichen.

? **Tipps und Tricks:** Als alternative empfehlen wir auch einen Black Burger mit dem Charcoal-Käse und seinem intensiv schwarzen Teig.



Recette Fromi : Pink Queen Cheese burger