

Mini burgers mit Cannalina Käse

Informations

Personen : 4
Zubereitung : 15
Backzeit : 2 min.



Zutaten

- 200 g Cannalina
- 12 Mini-Buns
- 200 g Hackfleisch
- 1 Bund Schnittlauch
- 3 längliche Tomaten
- 12 Salatblätter
- 30 g Barbecue-Sauce
- 15 g Butter
- Feines Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsschritte

Schwierigkeitsgrad: mittel ??????





1. Die Hälfte des Cannalina, zuvor in kleine gleichmäßige Würfel geschnitten, in das Hackfleisch einarbeiten. Mit feinem Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und den fein gehackten Schnittlauch hinzufügen.
2. Gut durchmischen und kleine Steaks formen, diese dann kühl stellen.
3. Parallel dazu die Buns halbieren und leicht im Ofen unter dem Grill bräunen.
4. In einer Pfanne die Butter schmelzen und die Steaks eine Minute auf jeder Seite anbraten.
5. Die Steaks auf ein Backblech legen und eine dünne Scheibe Cannalina darauf platzieren, bis der Käse zu schmelzen beginnt.
6. Zum Servieren die Burger zusammensetzen. Dafür die Unterseite des Brötchens großzügig mit Barbecue-Sauce bestreichen, dann ein Salatblatt und zwei Tomatenscheiben darauflegen. Das Mini-Steak darauf platzieren und mit dem Deckel des Brötchens abdecken.