



Cheeseburger

 Dauer
25 min.

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Gewürzgurken	4 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Hackfleisch vom Rind	600 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Paprika, edelsüß	
Öl	2 Esslöffel
Hamburgerbrötchen	4 St.
Butterkäse Aufschnitt	4 Scheiben
Senf	4 Teelöffel
Ketchup	6 Teelöffel

Zubereitung

Gewürzgurken abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Schüssel Hackfleisch mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und Paprika verkneten. Aus der Masse 4 gleichgroße Patties formen.

In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Patties von jeder Seite ca. 4 Min. goldbraun anbraten. Patties aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller beiseitestellen. Brötchen halbieren und im Bratenfett ca. 2 Min. goldbraun toasten.

Brötchen Unterseiten jeweils mit Senf bestreichen, Brötchen Deckel jeweils mit Ketchup. Brötchen Unterseiten mit Patties, einer Scheibe Käse und Gewürzgurken belegen, Deckel darauf setzen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	526 kcal		
Kohlenhydrate	35 g	Ballaststoff	1 g
Eiweiß	37 g	Fette	25 g