Cheeseburger

Zeit gesamt 25min

Zubereitungszeit 25min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Gewürzgurken	4 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Rinderhackfleisch	600 g
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Paprika, edelsüß	
Öl	2 EL
Hamburgerbrötchen	4 St.
Senf	4 TL
Ketchup	6 TL
Butterkäse Aufschnitt	4 Scheiben

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Teller, große Pfanne

1. 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.

2. 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.

3. Brötchen-Unterseiten jeweils mit Senf bestreichen, Brötchen-Deckel jeweils mit Ketchup. Brötchen-Unterseiten mit Patties, einer Scheibe Käse und Gewürzgurken belegen, Deckel daraufsetzen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	502 kcal
Kohlenhydrate	34 g
Eiweiß	37 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	23 g