



# Classic Burger mit Bacon und Senfmayonnaise



 Dauer  
30 min.

 Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Hackfleisch vom Rind	600 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Rosenpaprika	
Strauchtomaten	1 St.
Kopfsalat	0.25 St.
Gewürzgurken	2 St.
Mayonnaise	6 Esslöffel
Süßer Senf	1 Teelöffel
Senf	1 Teelöffel
Öl	2 Esslöffel
Bacon	4 Scheibe
Hamburgerbrötchen	4 St.

## Zubereitung

In einer Schüssel Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen und vermengen. Aus der Masse 4 Patties formen. Tomate waschen und in Scheiben schneiden. 4 Salatblätter vorsichtig abtrennen, waschen und trocken schütteln. Gurke waschen und in Scheiben schneiden.

In einer Schüssel Mayonnaise mit süßem Senf, Senf, Salz und Pfeffer verrühren und abschmecken.

In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Patties darin von jeder Seite ca. 3 Min. goldbraun anbraten. Patties aus der Pfanne nehmen und Bacon darin ca. 2 Min. kross braten. Ebenfalls aus der Pfanne nehmen, Brötchen halbieren und jeweils mit der angeschnittenen Seite im Bratenfett ca. 1 Min. rösten.

Burgerhälften jeweils mit Senfcreme bestreichen und nach Belieben mit Salat, Tomate, Gurke, Bacon und Pattie belgen. Auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	763 kcal		
Kohlenhydrate	32 g	Ballaststoff	2 g
Eiweiß	37 g	Fette	53 g