

## Classic Burger mit Bacon und Senf-Mayonnaise

Zeit gesamt 30min



Zubereitungszeit 30min





## Zutaten

für 4 Portionen

Hackfleisch, gemisch	t 600 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Rosenpaprika	
Strauchtomaten	1 St.
Kopfsalat	0.25 St.
Gewürzgurken	2 St.
Mayonnaise	6 EL
Süßer Senf	1 TL
Senf	1 TL
Öl	2 EL
Bacon	8 Scheiben
Hamburgerbrötchen	4 St.

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, große Pfanne

- 1. 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.
- 2. In einer Schüssel Mayonnaise mit süßem Senf, Senf, Salz und Pfeffer verrühren und abschmecken.
- 3. 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.
- 4. Burgerhälften jeweils mit Senfcreme bestreichen und nach Belieben mit Salat, Tomate, Gurke, Bacon und Pattie belegen. Auf Tellern verteilt servieren.

**Guten Appetit!** 

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	767 kcal
Kohlenhydrate	32 g
Eiweiß	34 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	56 g