



# Einfache Mini-Burger

Zeit gesamt  
30min

Zubereitungszeit  
30min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

|   |       |
|---|-------|
| Rinderhackfleisch                       | 200 g |
| Salz                                    |       |
| Pfeffer, schwarz                        |       |
| Paprika, edelsüß                        | 1 TL  |
| Sonntagsbrötchen Frischteig in der Dose | 1 St. |
| Zwiebeln, gelb                          | 1 St. |
| Gewürzgurken                            | 2 St. |
| Öl                                      | 1 EL  |
| Butter                                  | 2 EL  |
| Brauner Zucker                          | 1 TL  |
| Cheddar Aufschnitt                      | 200 g |
| Sesam, weiß                             | 4 EL  |
| Senf                                    | 2 EL  |

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, kleine Pfanne, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. In einer Schüssel Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und vermengen. Hackfleisch zu kleinen Patties formen und auf einem Backblech mit Backpapier verteilen. Teig für Sonntagsbrötchen rund formen und auf einem weiteren Backblech mit Backpapier verteilen. Beides im Ofen ca. 10 Min. backen.
2. Währenddessen Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Gewürzgurken abgießen und ebenfalls fein würfeln. Eine Pfanne mit Öl auf hoher Stufe erhitzen und Zwiebel ca. 2 Min. anbraten. Gewürzgurken zugeben und vermengen. In einem Topf Butter schmelzen und mit Zucker verrühren.
3. Backbleche aus dem Ofen nehmen. Hackfleischpatties mit Cheddar belegen. Brötchen mit Butter bestreichen und Sesam darüberstreuen. Beides im Ofen nochmals ca. 5 Min. backen.
4. Brötchen leicht abkühlen lassen und aufschneiden. Mit Senf bestreichen, Hackfleischpattie daraufsetzen, Zwiebel und Gurken darauf verteilen und mit Brötchenhälften abschließen. Einfache Mini-Burger lauwarm servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 537 kcal |
| Kohlenhydrate  | 30 g     |
| Eiweiß         | 27 g     |
| Ballaststoffe  | 3 g      |
| Fette          | 34 g     |