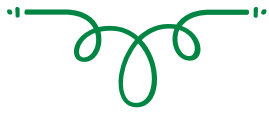


Kleine Laugen-Käse-Burger mit Aprikosensenf



Zutaten für 4 Personen:

600g Rinderhackfleisch (Schulter
und Zwerchrippe 1x1)

Salz, Pfeffer, Chiliflakes

8 kl. Laugensemmeln

1 El. weiche Butter

1 reife Avocado

1 El. Zitronensaft

2 El. Aprikosenkonfitüre

2 El. mittelscharfer Senf

1 El. Pflanzenöl

200g Bio Gouda

etwas gewaschener Salat

4 El. Röstzwiebeln

Zubereitung:

Aus dem Hackfleisch 8 kleine Burger formen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Laugensemmeln aufschneiden und mit Butter bestreichen. Die Avocado halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale kratzen. In einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken und mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Chiliflakes würzen. Aprikosenkonfitüre mit dem Senf verrühren und mit Pfeffer würzen.

Einen Grill, Grillpfanne oder normale Pfanne erhitzen. Die Burger von beiden Seiten 2-3 Min. knusprig grillen oder braten mit Käse belegen und schmelzen lassen. Die Laugensemmeln auf der Schnittfläche rösten. Die Semmeln mit Aprikosensenf bestreichen und mit Salat, Burger, Avocado und Röstzwiebeln belegen und servieren.

Tipp: Nach Belieben können sie die Burger auch noch mit Tomatenscheiben, Gewürzgurken belegen oder statt dem Fleisch gebratene Riesenchampignons oder Portobellopilze verwenden.

