

Cheeseburger bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

400 gr Tatar, 2 Ei, 2 Tomaten, 4-8 Salatblätter, 4 Scheiben Käse, 4 weiche Sesambrötchen, 2 Esslöffel Öl, Ketchup, Majonnaise, Salz und Pfeffer.

Die Zubereitung:

Erst den Salat waschen. Die Tomaten ebenfalls waschen und (quer) in dünne Scheiben schneiden. Jetzt bereitest du das Fleisch zu. Du vermischt das Tatar mit dem rohen Ei und gibst ordentlich Salz und Pfeffer dazu. Danach formst Du zwei flache Frikadellen. Du erhitzt die Pfanne mit etwas Öl und gibst die Frikadellen hinein. Von beiden Seiten ca. 3 Minuten brutzeln. Nun nimmst Du die Pfanne vom Herd und legst auf jede Frikadelle eine Scheibe Käse, Du schneidest die Brötchen auf, auf dem Toaster kurz anwärmen und belegst sie: Auf die untere Hälfte je ein Salatblatt, darauf eine Frikadelle, darauf 1-2 Tomatenscheiben, darauf die Mayonaise und einen kleinen Klacks Ketchup. Mit der oberen Brötchenhälfte bedecken und schnell servieren!