



Grillkäse-Burger

mit pfeffrigem Rucola und Tomate



ca. 20min



2 Personen

Unsere Easy-Prep-Rezepte machen dir das Leben besonders leicht und passen sich all deinen Plänen an: Du brauchst ein kleines Abendessen, eine Extra-Portion Soulfood für trübe Tage, oder einfach ein Gericht, bei dem Kinder nicht nur mitessen, sondern auch mitkochen können? Nichts leichter als das. Folge unserem Rezept und zaubere in vier einfachen Schritten dein nächstes Lieblingsgericht. Los geht's!

Was du von uns bekommst

- 200g Grillkäse ³
- 1 Tomate
- 50ml Hoisinsauce ^{2,4,5}
- 2 Burgerbrötchen ²
- 50g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- 1 EL Mayonnaise ¹
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- mittelgroße Pfanne

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Sesamsamen (4), Sojabohnen (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 648kcal, Fett 39.0g, Kohlenhydrate 44.8g, Eiweiß 31.4g



1. Gut vorbereitet

Die frischen Burgerzutaten können auch schon etwas früher vorbereitet werden: Den Rucola waschen und trocken schleudern, dann mit einem leicht feuchten Küchenpapier in eine Dose mit Deckel geben. Die Tomatenscheiben in einer Schale aufeinanderstapeln, damit sie nicht austrocknen. Den Dip in einem verschließbaren Gefäß anrühren und alles im Kühlschrank aufbewahren.



4. Brötchen rösten

Den fertigen **Käse** aus der Pfanne nehmen. Die **Brötchen** aufschneiden und in der Käsepfanne auf der Schnittfläche bei mittlerer Hitze 1-2Min. anrösten, bis sie goldbraun und leicht knusprig sind.



2. Käse braten

Den **Käse** in zwei flache Scheiben schneiden. Die **Käsescheiben** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 4Min. braten, bis sie goldbraun sind. Dabei nicht zu oft wenden, damit eine knusprige Kruste entsteht.



5. Burger belegen

Die **Brötchen** mit dem **Hoisin-Dip** bestreichen und die **Burger** mit **je 1 Käsescheibe**, den **Tomaten** und dem **Rucola** nach Wunsch belegen.



3. Belag vorbereiten

Die **Tomate** in dünne Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Hoisinsauce** mit 1EL Mayonnaise glattrühren.



6. Wir haben den Salat

Wenn du den Salat lieber neben dem Burger isst, dann kannst du dir eine schnelle Vinaigrette aus 1EL Pflanzenöl, ½EL Essig und einem Klecks Hoisinsauce anrühren.