



Cheeseburger mit Schweinehack & Apfel

mit karamellisierten Zwiebeln, dazu Salat



20-30min



2 Personen

Ein Burger, der alle Lieblingsaromen vereint! Der saftige Schweinefleischpatty mit Cheddar wird umrahmt von karamellisierten Zwiebeln und fruchtigem Apfel, frischem Salat und leckeren Burgerbrötchen mit Sesam. So schmeckt der Feierabend!

Was du von uns bekommst

- 1 rote Zwiebel
- 1 Packung Schweinehackfleisch
- 1 Päckchen körniger Senf¹⁰
- 1 Packung Cheddar⁷
- 1 Apfel
- 2 Päckchen Balsamicoessig¹²
- 2 Burgerbrötchen mit Sesam^{1,3,7,11}
- 1 Kopfsalat
- 1 Minigurke
- 2 Tomaten

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- mittelgroße Pfanne
- Grillpfanne

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Senf (10), Sesamsamen (11), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 976kcal, Fett 56.5g, Kohlenhydrate 73.0g, Eiweiß 41.3g



1. Zwiebeln braten

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. In einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze ca. 10Min. braten, bis die **Zwiebeln** sehr weich sind.



2. Pattys vorbereiten

Das **Hackfleisch** mit dem **Senf** und 1/2TL Salz und Pfeffer verkneten, dann **2 gleich große Pattys** formen. Die **Pattys** sollten 1-1,5cm dick sein.



3. Pattys braten

Die **Pattys** mit 1-2TL Olivenöl einreiben und in einer Grillpfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 4-5Min. braten. Mit **je 1 Käsescheibe** belegen und die **Pattys** weitere 2-3Min. braten, bis der **Käse** geschmolzen ist und die **Pattys** gar sind. **Tipp:** Wer keine Grillpfanne hat, kann auch eine normale Pfanne verwenden.



4. Gemüse vorbereiten

Den **Apfel** halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die **1/2 der Zwiebeln** aus der Pfanne nehmen. Ca. **3/4 der Äpfel** mit **2-3TL Balsamico** in die Pfanne geben und 4-5Min. bei mittlerer Hitze garen, bis die **Äpfel** weich sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Burgerbrötchen** ca. 4Min. im Ofen aufbacken.



5. Salat vorbereiten

2 Salatblätter abzupfen und beiseitelegen, den **restlichen Salat** in 2-3cm große Stücke zupfen. Die **Gurke** längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die **Tomaten** halbieren und in dünne Spalten schneiden, dabei den Strunk entfernen. Einige **Tomaten** für die **Burger** beiseitelegen.



6. Salat mischen

1EL Olivenöl, den **restlichen Balsamico**, 1 Prise Salz und Zucker verrühren. Die **Brötchen** aufschneiden, mit den **Zwiebeln**, den **Salatblättern**, den **Pattys**, den **Burger-Tomaten** und dem **Apfel-Zwiebel-Kompott** belegen. Den **gezupften Salat**, die **Gurken** sowie die **restlichen Tomaten** und **Apfelscheiben** mit dem **Dressing** vermengen und mit den **Burgern** servieren.