



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 Senf ¹⁰
- 1 Packung Cheddar ⁷
- 1 Apfel
- 2 Burgerbrötchen mit Sesam ^{1,7,11,13}
- 1 Kopfsalat
- 1 Minigurke
- 2 Tomaten

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- mittelgroße Pfanne
- Grillpfanne

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

Kochtipp

Den übrigen Käse zum Frühstück genießen.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Senf (10), Sesamsamen (11), Lupinen (13). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 872kcal, Fett 52.4g, Kohlenhydrate 60.1g, Eiweiß 42.0g



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.



4. Apfel garen

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 Essig 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.



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 und etwas größer als die **Burgerbrötchen** sein.



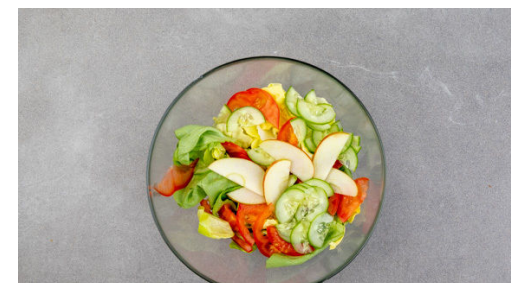
5. Salat vorbereiten

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.



3. Pattys braten

Die **Pattys** rundum mit 1TL 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.



6. Salat mischen

1EL Olivenöl, 1EL Essig, 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.