



Cheeseburger

Zutaten

- 1 Beutel MAGGI Fix für Hackbraten
- 100 ml Wasser
- 500 g Hackfleisch
- 6 Slightly leveled tablespoons Gouda, mittelalt
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 8 Hamburger Brötchen
- 8 TL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)
- 3 EL Tomatenketchup

Zubereitung

1. MAGGI Fix für Hackbraten in Wasser einrühren. Hackfleisch zugeben und mischen.
2. 2 Scheiben Gouda in Würfel schneiden, unter die Fleischmasse geben. 8 Burger (Frikadellen) daraus formen.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und Burger darin braten.
4. 4 Scheiben Gouda halbieren, auf den Burgern verteilen, zugedeckt bei geringer Wärmezufuhr weiterbraten, bis der Käse geschmolzen ist.
5. Hamburger-Brötchen längs durchschneiden. Die unteren Hälften mit THOMY Delikatess-Senf und Tomatenketchup bestreichen. Die Burger darauf legen. Die oberen Brötchenhälften darauf legen und servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	35 g
Energie	398 kcal
Fett	17 g
Protein	25 g

🕒 25 Minuten

⊕ 8 Portionen