



Mini Chili-Burger

Zutaten

- 140 g Mais
- 500 g Hackfleisch, gemischt
- 1 Ei(er)
- 1 Beutel MAGGI Fix für Chili con Carne
- 3 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 15 Mini Partybrötchen
- 15 Salatblätter
- 100 g Tomaten
- 3 EL THOMY Rot-Weiß Ketchup & Mayonnaise

Zubereitung

1. Mais abtropfen lassen. Mit Hackfleisch, Ei und MAGGI Fix für Chili con Carne mischen und 15 flache Frikadellen formen.
2. In einer beschichteten Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen, die Frikadellen darin braten und warm stellen.
3. Mini Partybrötchen aufschneiden.
4. Salatblätter putzen und waschen. Tomaten waschen, den Blütenansatz entfernen und in 15 dünne Scheiben schneiden.
5. Die unteren und oberen Brötchenhälften mit THOMY Rot Weiß bestreichen. Die unteren Brötchenhälften mit Salatblättern, Frikadellen und Tomatenscheiben belegen und die oberen Brötchenhälften darauf setzen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	31 g
Energie	267 kcal
Fett	10 g
Protein	13 g

🕒 40 Minuten

⊕ 15 Stück