



Texicana Cheeseburger

Zutaten

- 2 Slightly leveled tablespoons Toastbrot
- 1 Beutel Maggi Für Genießer, Zwiebel Suppe
- 500 g Hackfleisch
- 2 Ei(er)
- 6 Slightly leveled tablespoons Gouda, 45% Fett i.Tr.
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 8 Hamburger Brötchen
- 8 TL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)
- 8 TL MAGGI Internationale Würzsauce Texicana Salsa
- 100 g Tomaten
- 4 Blätter Eisbergsalat
- etwas Wasser

Zubereitung

1. Vom Toastbrot die Rinde abschneiden. In etwas Wasser einweichen und ausdrücken. In einer Schüssel MAGGI Für Genießer Zwiebel Suppe, Hackfleisch, Eier und Toastbrot mit einem Handrührgerät (Knethaken) gut vermengen. 2 Scheiben Gouda in Würfel schneiden, unter die Fleischmasse geben. 8 flache Patties daraus formen.
2. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und Patties darin braten. Die restlichen Scheiben Gouda halbieren, auf den Patties verteilen, zugedeckt bei geringer Wärmezufuhr weiterbraten, bis der Käse geschmolzen ist.
3. Hamburger-Brötchen aufschneiden. Die unteren Hälften mit THOMY Delikatess-Senf und MAGGI Internationale Würzsauce, Texicana Salsa bestreichen und die Patties darauf legen.
4. Tomaten waschen, den Blütenansatz entfernen und in Scheiben schneiden. Eisbergsalat putzen, waschen und in mundgerechte Stücke zerpflücken. Die Burger mit Tomate und Salat belegen, die oberen Brötchenhälften darauf legen und servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	38 g
Energie	455 kcal
Fett	22 g
Protein	26 g

🕒 24 Minuten

⊕ 8 Portionen