

Bären-Burger

Zutatenliste:

100 g	Sauerrahm
2 EL	Ketchup
2 EL	Mayonnaise
1 Prise	Knoblauchpulver
1 Kugel	Mozzarella
	Schwarze Oliven
4	Burger-Buns
1	große Tomate
¼	Gurke
	Salatblätter
	Zwiebel
4	Scheiben Käse
500 g	Hackfleisch
	Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Für die Cocktailsauce Sauerrahm, Ketchup, Mayonnaise, Knoblauch und eine Prise Salz verrühren.
2. Für das Gesicht den Mozzarella in Scheiben schneiden und die Oliven so, dass das Gesicht zusammengestellt werden kann. Tomaten, Gurke und Zwiebel in Scheiben schneiden, Salat putzen; Burger-Buns halbieren.
3. Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, kneten und kreisrunde, große Pflanzlerl formen.
4. Pflanzlerl grillen oder mit Öl in der Pfanne anbraten. Käse auf das Pflanzlerl geben und warten, bis dieser etwas geschmolzen ist.
5. Dann den Burger belegen: Dazu etwas Cocktailsauce auf eine Hälfte des Buns verteilen, Salatblatt, Tomaten- und Gurkenscheiben sowie Zwiebel drauf verteilen. Pflanzlerl auf die Garnitur und zum Schluss den Deckel auf den Burger setzen.