



Chili-Cheeseburger



Zutaten

- 3 Henri Willig Bio Chili Käse
- 1 Hamburger Brötchen oder, wie hier, ein italienisches Brötchen
- 1 (vegetarischer) Burger
- 0.5 große Zwiebel
- 0.5 tomate
- 1 salatblatt (oder mehr nach Belieben)
- 2 speckscheiben
- Saucen nach Belieben

Vorbereitung

Ein selbstgemachter Chili-Cheeseburger ist doch am leckersten, oder?

Natürlich können Sie sich auch für eine vegetarische Variante entscheiden, in dem Sie den Speck weglassen und vegetarische Burger verwenden.

Zubereitung:

Zwiebel in Ringe und Tomate in Scheiben schneiden

Die Zwiebelringe anbraten, bis sie eine schöne Farbe haben

Die Burger in einer heißen Pfanne braten, bis sie fast fertig sind, dann die Käsescheiben darauf legen, damit sie etwas mehr schmelzen. Wir haben hier Chili-Käse für einen würzigen Burger verwendet.

Die Brötchen aufschneiden und mit den Salatblättern und den Burgern belegen. Mit Tomate, Speck, Zwiebelringen und den Lieblingssaucen belegen.

Das Brötchen schließen und der Burger ist fertig!