

Mediterraner Burger



[www.facebook.com/Fabi's Grill & BBQ](http://www.facebook.com/Fabi's%20Grill%20&%20BBQ)

www.fabisgrillbbq.wordpress.com/

Zutaten:

- 4 Burger-Brötchen
- Eisbergsalat
- Burger-Sauce
- 4 Scheiben Käse
- 2 Tomaten, in Scheiben geschnitten
- 2 rote Zwiebeln, in Ringe geschnitten

Für die Pattys:

- 250 g Schweinehack
- 250 g Rinderhack
- 10 getrocknete Tomaten, klein geschnitten
- 1 EL italienische Kräuter
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Die Zutaten für die Pattys gut miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus dem Hack 4 gleichgroße Pattys formen und mindestens für 30 Minuten in den Gefrierschrank stellen.

Die Pattys werden bei direkter starker Hitze von jeder Seite 3-4 Minuten gegrillt. Während der letzten Minute den Käse auflegen und schmelzen lassen.

Die Brötchen halbieren und mit den Schnittflächen auf die Roste legen und jeweils 1 Minute grillen. (Man kann die Schnittflächen vorher noch mit flüssiger Butter einpinseln.)

Den Burger nach Belieben zusammen bauen.

Also dann...gut Glut! 😊