Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Smokey BBQ Cheeseburger selber machen

Zutaten

- 1 große Süßkartoffeln
- 1.5 knoblauchzehe
- 50 gramm Smokey BBQ-Käse
- 1 rindfleisch-Burger
- Gurke
- Spinat
- Gewürzgurke
- Crème fraîche
- Rote Zwiebel
- Eventuell Sesamsamen und frische Kräuter

Vorbereitung

1. Schälen und zerdrücken Sie 3 Nelken Knoblauch.
2. Einen mittelgroßen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die Knoblauchzehen mitkochen.
3. Schneiden Sie die Süßkartoffel der Länge nach in 4 gleichmäßige Scheiben schneiden.
4. Die Süßkartoffelscheiben fünf Minuten lang al dente kochen und mit kaltem Wasser abspülen.
5. Den Käse, die rote Zwiebel, die Gurke und die Gewürzgurke würfeln.
6. Die Süßkartoffel auf einer Seite auf dem Grill oder in einer Pfanne grillen. Den Burger ebenfalls grillen.
7. Die Hälfte der Süßkartoffelscheiben und die Burger vom Grill oder aus der Pfanne nehmen und mit der gegrillten Seite nach oben legen.
8. Legen Sie die Käsescheiben darauf und grillen Sie sie erneut mit der Unterseite nach unten auf dem Grill oder in der Pfanne.
9. Legen Sie zum Schluss den Spinat auf den Käse, dann die Burger mit dem Käse darauf und die restliche Garnierung obenauf.
10. Bestreichen Sie die Süßkartoffelscheiben, die Sie für die Oberseite des Cheeseburgers verwenden, mit Crème fraîche und legen Sie sie auf den Burger.