



Pfefferkäseburger



Zutaten

- 4 Scheiben Gouda Pfefferkäse
- 25 g Butter
- 4 Hamburger
- 2 in dünne Ringe geschnittene Zwiebeln
- 4 Brötchen
- 2 EL Tomatenketchup oder rotes Pesto
- 1 EL frisch gehackte Kräuter: Petersilie, Schnittlauch oder Thymian

Bereidingswijze

Butter erhitzen und darin die Hamburger an beiden Seiten braun braten. Aus der Bratpfanne nehmen und zur Seite legen. Die Zwiebelringe im restlichen Backfett rösten. Die Brötchen halbieren, toasten oder kurz in den vorgeheizten Ofen geben. Die Brötchen mit Tomatenketchup oder Pesto bestreichen und erst mit Hamburgern und danach mit Zwiebelringen belegen. Eine Scheibe Gouda Pfefferkäse drauflegen. Die Pfefferkäseburger kurz in den vorgeheizten Ofen geben, bis der Käse geschmolzen ist. Mit frischen Kräutern bestreuen.

TIPPS Der Gouda Pfefferkäse kann durch Gouda Natur, Gouda Kräuter-Knoblauchkäse, Gouda hot & spicy, jungen Schafskäse oder jungen Bio-Käse ersetzt werden.

Anstelle von Hamburgern kann man auch ein paar dicke Scheiben Räucherschinken oder Shoarma (Streifen Schafsfleisch) nehmen.