



Pikante Cheeseburger mit Chili-Käse



Zutaten

- 3 Scheiben Henri Willig Bio-Kuhkäse mit Chili
- 1 Hamburgerbrötchen oder italienisches Brötchen
- 1 (vegetarischer) Burger
- 0.5 große Zwiebel
- 0.5 Tomate
- 1 Kopfsalatblatt
- 2 Speckscheiben
- Saucen nach Belieben

Ein saftiger, schmackhafter Chili-Cheeseburger ist ein echtes Wohlfühlessen, das jeder liebt. Egal, ob Sie sich für die klassische Version mit Bacon entscheiden oder die vegetarische Variante bevorzugen, dieser Burger ist immer ein Hit. Mit geschmolzenem Chili-Käse, knusprigem Speck und cremigen Soßen bringen wir den Geschmack auf die nächste Stufe. Und das Beste daran? Sie können ihn ganz allein zubereiten! Also ran an die Pfannen und los geht's mit diesem einfachen, aber köstlichen Chili-Cheeseburger-Rezept.

Vorbereitung

- 1: Die Zwiebel in Ringe und die Tomate in Scheiben schneiden.
- 2: Die Zwiebelringe braten, bis sie eine schöne Farbe haben.
- 3: Die Burger in einer heißen Pfanne braten, bis sie fast gar sind.
- 4: Legen Sie dann Käsescheiben darauf, damit sie ein wenig mehr schmelzen. Wir haben hier den Chili-Käse für einen würzigen Burger verwendet.
- 5: Die Brötchen aufschneiden und mit den Salatblättern und dem Burger belegen. Mit Tomate, Speck, Zwiebelringen und Lieblingssoßen belegen. Das Brötchen schließen und der Burger ist fertig!

Wie kann ich den scharfen Chili-Cheeseburger milder schmecken lassen?

Der Chili-Burger hat dank des Bio-Kuhkäses mit Chilischoten von Henri Willig einen pikanten und würzigen Geschmack. Dieser Käse ist nicht extrem scharf, aber er hat einen angenehmen Kick. Sie mögen es lieber milder? Servieren Sie ihn mit einem frischen Belag wie Joghurt, Avocado oder Salat, um ihn etwas abzumildern, oder wählen Sie einen milderen Käse wie einen Natur-Gouda-Käse.

Bereit für die Zubereitung von Chili-Cheeseburgern?

Ob Sie nun ein Fleischliebhaber sind oder lieber vegetarisch essen, unser Chili-Cheeseburger wird Ihre Geschmacksnerven begeistern. Er ist das ultimative Wohlfühlessen, das schnell auf den Tisch kommt. Legen Sie die



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Zwiebelringe auf die brutzelnde Pfanne, lassen Sie den Käse über den saftigen Burgern schmelzen und kreieren Sie Ihren perfekten Burger mit all Ihren Lieblingsbeilagen. Guten Appetit!
