



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

Zubereitung von Chili-Cheeseburgern

Ein saftiger, schmackhafter Chili-Cheeseburger ist ein echtes Wohlfühlessen, das jeder liebt. Egal, ob Sie sich für die klassische Version mit Speck 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 einfach selbst 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 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!

Sind Sie bereit, Chili-Cheeseburger zuzubereiten?

Egal, ob Sie ein Fleischliebhaber oder Vegetarier sind, unser Chili-Cheeseburger wird Ihre Geschmacksnerven begeistern. Er ist das ultimative Wohlfühlessen, das schnell auf den Tisch kommt. Legen Sie die Zwiebelringe in die brutzelnde Pfanne, lassen Sie den Käse über den saftigen Burgern schmelzen und kreieren Sie Ihren perfekten Burger mit all Ihren Lieblingsbeilagen. Guten Appetit!