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

Pfefferkäseburger

Zutaten

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

Vorbereitung

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.