

Cheeseburger-Salat

Für 2 Personen:

1/2 Eisbergsalat	250 g Rinderhack	1 rote Zwiebel
1 Tomate	2 Gewürzgurken	1 Burger Brötchen
2 EL Butter	1 EL Senf	2 EL Ketchup
Apfelessig	Zitronensaft	1 EL Würzöl
Tomate	2 EL Schnittlauch	80 g Cheddar
1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Gewürzmix	1 Msp. Barbecue-Gewürz
1-2 EL Olivenöl		

Olivenöl in einem Top erhitzen. Hack darin anbraten und schön rösten. Butter in einer Pfanne schmelzen lassen.

Burger Brötchen in Würfel schneiden und der heißen Butter goldbraun braten. Hack mit Gewürzmix und Barbecue Gewürz würzen und bei niedriger Hitze mitrösten lassen.

Strunk vom Eisbergsalat entfernen, den Salat in grobe Stücke schneiden und in eine große Schüssel geben.

Zwiebel in halbe Ringe schneiden, mit zum Hack geben und die Zwiebel etwas zusammenfallen lassen. Strunk aus der Tomate entfernen und die Tomate in grobe Würfel schneiden.

Gewürzgurke in Scheiben schneiden.

und zum Salat in die Schüssel geben. Senf, Ketchup, Essig, Zitronensaft und Würzöl Tomate zum Salat geben und alles gut verrühren. Mit Gewürzsalz würzen.

Tomaten dazugeben und kurz unterheben.

Salat auf einem Teller anrichten. Hack auf dem Salat verteilen. Croûtons mit etwas Salz würzen und auf Salat und Hack verteilen. Den Cheddar mit den Fingern etwas zerdrücken und auf dem Salat verteilen. Schnittlauch in Stifte schneiden und über den Salat streuen. Zum Schluss alles mit etwas Zitronensaft und Würzöl Tomate beträufeln.

Steffen Henssler am 03. September 2022