

ARBEITSZEIT: 45 MIN | KOCH-/BACKZEIT: 10 MIN



## ZUTATEN

### Für 4 Burger:

4 Burgerbrötchen  
 2 Tomaten  
 1 Zwiebel  
 600 g Rinderhackfleisch  
 1 TL Worcestersauce  
 4 TL Tomatenketchup  
 3 EL neutrales Pflanzenöl  
 4 Scheiben Schmelzkäse  
 4 Blätter Friséesalat  
 Salz und Pfeffer



## ZUBEREITUNG

Die Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und gründlich unter das Hackfleisch mischen. Das Rinderhackfleisch mit einer großzügigen Portion Worcestersauce, begleitet von einer Prise Salz und Pfeffer würzen. Daraus vier flache Burger formen und diese in einer Pfanne mit erhitztem Öl kräftig angebraten. Anschließend die Burger auf mittlerer Hitze für 6 Minuten durchgaren, wobei sie einmal gewendet werden. Kurz bevor die Burger die gewünschte Garstufe erreichen, auf jeden Burger eine Scheibe Käse legen und schmelzen lassen.

Währenddessen den Salat gründlich waschen und trocken schleudern. Die Tomaten unter fließendem Wasser abspülen, trockentupfen, den Stielansatz entfernen und die Tomaten in dünne Scheiben schneiden.

Die Hamburgerbrötchen in der Mitte teilen und dann mit der Schnittfläche nach oben im Backofengrill rösten, bis sie schön knusprig sind.

Danach die unteren Hälften mit frischem Salat belegen, jeweils einen Burger mit geschmolzener Käsescheibe darauf platzieren und abschließend mit den oberen Hälften der Hamburgerbrötchen abdecken.

Tipp: Die Burger können ganz nach deinem Geschmack mit zusätzlichen Zutaten belegt werden.