

## Cheeseburger

Für alle Fastfood-Fans: Man kann Hamburger und Co. Auch selbst herstellen.

### Zutaten:

375 g Hackfleisch	1 Zwiebel
1 altes Brötchen	1 Ei
Senf	Salz, Pfeffer, Paprika
4 Hamburger Brötchen	Ketchup

### So wird's gemacht:

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Brötchen in lauwarmes Wasser einweichen, ausdrücken und in kleine Stücke reißen. Mit dem Hackfleisch, dem Ei und einem Teelöffel Senf vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Aus dem Fleischteig 4 runde, flache Stücke (Hamburger) formen, ca. 8 cm im Durchmesser.

Den Grill im Backofen vorheizen. Die Hamburger auf den heißen Rost legen und von jeder Seite ca. 5 min. grillen.

Je eine Scheibe Chesterkäse auf die Hamburger legen und nochmals 3 min. in den Grill geben.

Die Hamburger-Brötchen in der Mitte durchschneiden, kurz an toasten und beide Seiten mit Ketchup bestreichen und die Cheeseburger dazwischen legen.

### Mein Tipp:

Salatblätter (Kopfsalat) und Zwiebelringe noch dazwischen legen.