

Cheeseburger mit Bacon.

 **30 Min.**

Arbeitszeit

 **30 Min.**

Gesamtzeit

 **leicht**

Aufwand

Zutaten für:

rote Zwiebel(n)

EL Ahornsirup (z.B. Naturgut)

EL Crema di Balsamico (z.B.

San Fabio)

g Butter

g Jumbo Pommes Frites (z.B.

Gustoria)

Gewürzgurke(n)

Tomate(n)

TL Olivenöl

Patty(s) (z.B. Butchers)

Scheibe(n) Burger-Cheese

(z.B. Butcher's)

Scheiben Bacon (z.B.

Naturgut)

Zubereitung:

1 Zwiebeln abziehen, kleinschneiden und zusammen mit Ahornsirup, Crema di Balsamico und der Butter in eine kleine Pfanne geben und ca. 10 Min. bei wenig Hitze einkochen lassen.

2 Backofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen. Die Jumbo Pommes Frites auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. Auf mittlerer Schiene ca. 20-25 Min. backen. Nach der Hälfte der Backzeit die Pommes Frites einmal wenden und weiter backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.

3 Gewürzgurken und gewaschene Tomaten in dünne Scheiben schneiden.

4 Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pattys darin kräftig braten. Sobald sie perfekt gegart sind, legst du je eine Scheibe Käse darauf.

Tipp: Die Pattys kannst du auch super auf dem Grill zubereiten!

5 Inzwischen den Bacon in eine Pfanne geben und das Fett bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Bacon dann kräftig braten und auf Küchenpapier abkühlen und kross werden lassen.

6 Buns auseinanderklappen und mit der Schnittfläche nach unten auf einem Toaster anrösten.

Cheeseburger mit Bacon.

2. Seite / es geht lecker weiter

Burger Bun(s) Brioche (z.B. Butcher's)

EL BBQ-Sauce (z.B. Würz&Co)

g Blattsalat-Mix (z.B. Penny Ready)

ml Joghurt Salatdressing (z.B. Penny Ready)

Zubereitung:

7 Jetzt baust du die Burger! Die unteren Bun-Hälften auf Tellern verteilen, die vorbereiteten Zutaten mit der Chili Sauce nach deinem Geschmack übereinander schichten. Mit dem gerösteten Brot-Deckel zuklappen.

8 Den gewaschenen Salat mit dem Dressing mischen und zusammen mit den Fries zu den Burgern servieren.