

Burger mit Blauschimmelkäse Sauce

Zutaten (2 Portionen)

- ♥ 2 Burger Patties
- ♥ 2 Burger Brötchen
- ♥ 4 Scheiben Cheddar Käse
- ♥ 1 Tomate in Scheiben geschnitten
- ♥ 4 Salat Blätter

Sauce

- ♥ 100 Gramm Blauschimmel Käse
- ♥ 30 Gramm Joghurt
- ♥ 30 Gramm Mayo
- ♥ Salz, Pfeffer



Zubereitung

Sauce: Käse für ein paar Sekunden in der Mikrowelle erwärmen. So kann man leichter in die Sauce einarbeiten. Joghurt, Mayo und Käse gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In der Pfanne Öl erhitzen und die **Patties** von beide Seiten ca. 2- 3 Minuten scharf anbraten. Nun auf niedriger Stufe mit geschlossenem Deckel fertig garen (ca. 6 Minuten). Zum Schluss die Cheddar Käse Scheiben darauflegen, schmelzen lassen.

Die Burger Brötchen halbieren und beide Schnittflächen kurz anrösten. Beide Hälften mit der Käse Sauce bestreichen. Unterseiten mit Salat, Pattie, nochmal Sauce und Tomaten belegen. Mit den oberen Hälften schließen.

Gedanken: Wir lieben mit Burgern zu experimentieren. Diese Variation war einfach mega lecker. Ich liebe Blauschimmel Käse. Der Käse zusammen mit den anderen Zutaten hat perfekt harmoniert. Ich denke, in der letzten Zeit haben die Burger eine bessere Qualität und so einen besseren Ruf bekommen. Wenn man Burger hört, denkt man nicht mehr nur an ein Fast- Food-Produkt, sondern an einen richtigen leckeren Burger mit qualitativ hochwertigem Fleisch und Brötchen. Ich hatte noch selbst gemachte Burger Patties und Brötchen in der Tiefkühltruhe. Wenn du dazu auch noch ein Rezept brauchst, besuche meine Webseite. Ich halte Pattie- und Brötchen Rezepte für dich bereit 😊