



Chorizo-Burger mit Manchego

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Hamburgerbrötchen
- 200 g Chorizo-Würste
- 600 g mageres Rinderhackfleisch
- 1 Zwiebel
- 2 rote Zwiebel
- 1 Tomate
- frischer Spinat
- Manchego
- Aioli
- Ketchup
- Pfeffer
- Salz

Der
Burger ist
auch schnell
in der
Pfanne
zubereitet.

So geht's:

Chorizo-Würste häuten und in kleine Würfel schneiden. Mit Rinderhackfleisch, fein geschnittener Zwiebel, Salz und Pfeffer, gründlich vermengen. Mit angefeuchteten Händen vier gleichmäßige Pattys formen.

Die Pattys auf dem Grill bei mittlerer bis hoher Hitze grillen. Sobald sie sich gut vom Rost lösen lassen, einmal wenden. Die gesamte Grilledauer beträgt 8-10 Minuten.

Während der letzten Minute der Grillzeit den Käse zum Schmelzen auf die Pattys legen. Spinat in einer Grillschale kurz zusammenfallen lassen. Die Brötchen von beiden Seiten auf dem Grill leicht anrösten.

Die Unterseite der Brötchen mit Aioli bestreichen. Mit Spinat belegen und die Pattys mit dem Käse darauf geben. Mit Tomaten und fein geschnittenen Ringen der roten Zwiebel versehen. Die oberen Brötchenhälften mit Ketchup bestreichen und auflegen.

Sie haben nicht nur ein Auge auf unseren Burger, sondern auch auf die passende Grill- und Küchenschürze geworfen? Hier gibt's noch mehr schicke Modelle ►