

MINI- BURGER

mit
Heinrichsthaler
Scheibenkäse

Mein Stück Natur.

SNACK & PARTYHITS

ZUTATEN

FÜR 9 MINI-BURGER

200 g Hackfleisch
2 mittelgroße Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
Salz & Pfeffer
18 Champignons
1 Packung Heinrichsthaler
Käse in Scheiben (Scheiben-
käse deiner Wahl)
50 g Heinrichsthaler Reibe-
käse Gouda
Kleine Tomaten
Gewürzgurken
Soßen aller Art
etwas Olivenöl
etwas Sesam

ZUBEREITUNG

ca. 30 min

ZUBEREITUNG

Das Hackfleisch vorbereiten, in dem ihr die Zwiebeln und den Knoblauch klein hackt und zusätzlich mit Pfeffer und Salz vermengt. Wer möchte, kann hierzu auch noch Reibe-
käse geben, um dem Mix noch einen besonderen Schliff zu
verleihen. Freunde für scharfe Gerichte, würzen zusätzlich
mit Chili oder Paprika – ganz nach Geschmack.

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze oder 160 Grad
Umluft vorheizen.

Jetzt gilt es den Champignons die Stiele zu entfernen. Die
Hälfte der Pilzköpfe bestenfalls mit einem kleinen Löffel
(Espresso-Löffel bieten sich dafür super an) vorsichtig
noch ein wenig aushöhlen. Hier solltet ihr darauf achten,
dass der Champignon unverletzt bleibt. Damit habt ihr
mehr Platz für den Hackfleisch-Mix.

Mit einer Muffin-Form könnt ihr sehr einfach dafür sorgen,
dass die Champignons als „Buns“ unserer Mini-Burger in
Form bleiben, wenn ihr sie im Ofen gart. Daher die Form mit
etwas Olivenöl einpinseln und/oder gern auch die Pilzköpfe
selbst.

Nun füllt ihr neun der ausgehöhlten Pilze mit dem Hack-
fleisch-Käse-Mix und platziert sie in der Muffin-Backform.
Die restlichen neun Pilzköpfe ebenfalls in die Form legen
und alles für ca. 5 min im Ofen garen. Danach die Pilzköpfe
in den Vertiefungen wenden und weitere 2-3 min. im Ofen
garen.

In der Zwischenzeit könnt ihr die Käsescheiben in kleine
Vierecke schneiden oder rund ausstechen. Die Tomaten
und Gewürzgurken in dünne Scheiben schneiden. Alles für
das Belegen bereithalten.

MINI- BURGER

mit
Heinrichsthaler
Scheibenkäse

Mein Stück Natur.

SNACK & PARTYHITS

ZUTATEN

FÜR 9 MINI-BURGER

200 g Hackfleisch
2 mittelgroße Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
Salz & Pfeffer
18 Champignons
1 Packung Heinrichsthaler
Käse in Scheiben (Scheiben-
käse deiner Wahl)
50 g Heinrichsthaler Reibe-
käse Gouda
Kleine Tomaten
Gewürzgurken
Soßen aller Art
etwas Olivenöl
etwas Sesam

ZUBEREITUNG

ca. 30 min

ZUBEREITUNG

Wenn alles ganz köstlich durch ist, aus dem Ofen nehmen und anfangen nach Lust und Laune euren Mini-Burger eurer Wahl zusammen zu stellen. Auf gefüllten Champignon-Köpfe könnt ihr etwas BBQ-Soße, Senf oder direkt mit der Käsescheibe starten. Darauf Gurken und Tomatenscheibe legen und mit einem der leeren vorgegarten Pilzköpfen abschließen.

Mit ein wenig Olivenöl bepinselt und Sesam darüber gestreut, rundet ihr euren Party-Käse-Hit ab.

Diese Burger-Variante eignet sich auch hervorragend für einen kleinen Snack für Kids: Gemüse, gepaart mit dem geliebten Käse und das auch noch appetitlich kombiniert.

Lasst es euch munden und habt viel Freude beim kreativen Zusammenstellen.

*Guten
Appetit!*