

Big Burger mit Speck und Cheddar



Rezept
Idee

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Stück **Harvest Farms Big Burger Klassik, 180 g** (Art.-Nr. 69540)
- 8 Scheiben Tomaten
- 1 Stück rote Zwiebel, in Scheiben geschnitten
- 4 Stück Essiggurken, süßsauer, in Scheiben geschnitten
- 4 Scheiben Cheddar
- 8 Scheiben Speck
- 4 Stück Sesam-Hamburgerbrötchen (Fertigprodukt)
- 2 EL Senf
- 8 EL Tomatenketchup
- 8 Blätter Lollo bianco oder Eisbergsalat

Zubereitung:

- Tomaten waschen, den Strunk entfernen und in 1 cm große Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Salatblätter in kaltem Wasser spülen, abtropfen lassen und auf einem sauberen Küchentuch oder Küchenpapier trocken tupfen. Die Essiggurken in Scheiben schneiden, den Cheddar aus der Verpackung nehmen und auf Raumtemperatur bringen.
- Die gefrorenen **Harvest Farms Big Burger Klassik** Patties aus der Verpackung nehmen und unter mehrmaligem Wenden bis zum gewünschten Gargrad braten. Den Speck in einer Pfanne ohne Fett kross braten.
- Burgerbrötchen längs halbieren und beide Schnittflächen in einer Grillpfanne, einem Toaster oder im Ofen leicht anrösten.

Burgeraufbau:

Den gerösteten Boden des Hamburgerbrötchens mit 1/2 EL Senf und 1 EL Tomatenketchup bestreichen. Die Salatblätter auf den Boden des Hamburgerbrötchens legen. Das gebratene **Harvest Farms Big Burger Klassik** Patty auf dem Salat platzieren, gefolgt von einer Scheibe Cheddar, 2 Tomatenscheiben und einigen Zwiebel- und Gurkenscheiben. Zuletzt den kross gebratenen Speck drauflegen. Den gerösteten Deckel des Brötchens mit 1 EL Tomatenketchup bestreichen und sofort auf den Speck legen.

Zubereitungsmöglichkeiten:



Grill
ca. 15 Minuten



Kontaktgrill
ca. 12 Minuten



Bratpfanne
in Öl, 12–15 Minuten

(Kerntemperatur von 69 °C)

Dazu passend:
Süßkartoffel-Pommes oder
Kartoffel-Wedges