



St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

Cheeseburger mit Rucola und St. Mang Rubius würzig

 **60 Minuten**  **4 Portionen**  **Mittel**

Zutaten

1 St. Mang Rubius würzig
1 Zwiebel
150 g Frischkäse
75 ml helles Bier (z. B. Pils)
1 ½ TL Edelsüßpaprika
Salz
400 g Rinderhackfleisch
1 Ei (Größe M)
15 g Paniermehl
Pfeffer
1 Spitzpaprika
50 g Rucola-Salat
4 Laugenbrötchen (à ca. 105 g)
2 EL Öl
4 EL Röstzwiebeln

Zubereitung

1. Knoblauch Zwiebel schälen und würfeln. 1/3 Rubius in kleine Stücke schneiden. Frischkäse, Bier, Rubiusstücke und Zwiebelwürfel mit einem Schneidstab mixen. Mit 1/2 TL Paprikapulver und Salz abschmecken. Hack, Ei und Paniermehl verkneten. Mit 1 TL Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Aus dem Hackteig 4 flache Burger formen.
2. Paprika putzen, waschen und in Ringe schneiden. Rucola putzen, waschen und trocken schütteln. Rubius in Scheiben schneiden. Laugenbrötchen waagrecht halbieren und auf den Schnittflächen in einer Pfanne ohne Fett anrösten.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen. Burger darin unter Wenden 3–5 Minuten braten. Burger je mit 2 Käsescheiben belegen. Zugedeckt schmelzen lassen. Untere Brötchenhälften mit der Frischkäsecreme bestreichen. Rucola und Paprikaringe daraufgeben. Mit Röstzwiebeln bestreuen. Burger mit Käse und obere Brötchenhälften daraufsetzen.

