



BBQ BURGER MIT MANGO

ZUTATEN

- ▶ 500 g Rinderhackfleisch
- ▶ etwas Salz
- ▶ etwas schwarzer Pfeffer a.d. Mühle
- ▶ 1 Mango
- ▶ 80 g Zwiebel, rot
- ▶ 4 Scheiben Bacon
- ▶ 4 Stück Hamburger Brötchen
- ▶ 50 g THOMY Delikatess Mayonnaise, 300 ml Squeeze-Flasche
- ▶ 4 Scheiben Chester Scheiblettenkäse
- ▶ 4 Blätter Kopfsalat
- ▶ 80 g THOMY BBQ Sauce

ZUBEREITUNG

1. Rinderhackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und daraus 4 flache Burger-Patties formen.
2. Mango schälen, das Fruchtfleisch vom harten Kern lösen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.
3. Die Hackfleischpatties auf den Grill legen und von beiden Seiten grillen. Bacon, Zwiebelringe und die Mangoscheiben ebenfalls auf den Grill legen, bis die Baconscheiben knusprig braun sind.
4. Burgerbrötchen kurz erwärmen und die unteren Hälften mit THOMY Delikatess Mayonnaise bestreichen. Die Salatblätter darauf legen. Chesterkäse auf die gegrillten Patties legen, etwas schmelzen lassen. Die Patties mit dem Käse auf die Burgerbrötchen geben. Mit Bacon, Zwiebelringen und Mangoscheiben belegen. THOMY BBQ Sauce darauf verteilen. Mit den oberen Brötchenhälften bedecken.

Nährwert-Anzeige

🕒 28 Minuten

Kohlenhydrate 54 g

⊕ 4 Stück

Energie 712 kcal

Fett 37 g

Protein 38 g

