



# BURGER MIT PIMIENTOS UND MANCHEGO

## ZUTATEN

- ▶ 250 g Rinderhackfleisch
- ▶ 50 g rote Zwiebeln
- ▶ 4 Blätter Kopfsalat
- ▶ 80 g Bratpaprika
- ▶ 4 Sesambrötchen
- ▶ 3 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- ▶ 4 EL THOMY Delikatess Mayonnaise, 300 ml Squeeze-Flasche
- ▶ 50 g Manchego (Spanischer Hartkäse)
- ▶ etwas Salz
- ▶ etwas Pfeffer
- ▶ etwas feines Meersalz

## ZUBEREITUNG

1. Für die Rindfleisch-Patties:  
Rinderhackfleisch mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und gut kneten, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Aus der Masse zwei flache Patties formen.
2. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Kopfsalat waschen und trocken schütteln. Bratpaprika waschen und mit Stielansatz der Länge nach halbieren. Kerngehäuse ohne den Stielansatz entfernen.
3. Sesambrötchen im Backofen kurz aufbacken.
4. In einer Pfanne: THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Patties darin von beiden Seiten jeweils ca. 5 Min. braten. Herausnehmen. Die Pimientos im verbliebenen Bratfett ebenfalls von allen Seiten ca. 4 Min. kräftig braten, bis sie braune Stellen bekommen. Mit Meersalz würzen. Herausnehmen. Nun die Zwiebelringe ebenfalls in der Pfanne kurz glasig dünsten.
5. Die Sesambrötchen quer halbieren. Die Hälften mit THOMY Knoblauch Mayo bestreichen. Auf den unteren Hälften Salatblätter, Patties, Zwiebelringe und Pimientos verteilen.
6. Manchego in dünne Scheiben schneiden und abschließend darauf verteilen. Die oberen Brötchenhälften darauf legen. Nach Belieben THOMY Knoblauch Mayo dazu servieren.



Nährwert-Anzeige

🕒 35 Minuten

Kohlenhydrate 59 g

⊕ 2 Stück

Energie 997 kcal

Fett 64 g

Protein 45 g

