



Miniburger mit Frikadellen

Zubereitung

1. Burgerbrötchen nach Packungsanweisung backen. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Rote Zwiebeln in Ringe schneiden. Cheddar-Scheiben jeweils in 4 gleich große Stücke schneiden.
2. Bacon in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne ohne Fett ausbraten, herausnehmen und Pfanne auswischen. Nun das Öl in der Pfanne erhitzen, Frikadellen darin von beiden Seiten ca. 4 Minuten anbraten.
3. Brötchen halbieren und mit gewaschenem Salat, Mayonnaise, Ketchup und Frikadelle belegen, darauf Cheddar, Zwiebelringe, Tomatenscheibe und Bacon.
4. Mit je einem Holzspiess die Burger fixieren.

Zubereitungszeit

ca. 20 Minuten

Zutaten

Für 4 Personen

- 12 Mini Burgerbrötchen
- 4-5 Scheiben Bacon
- 3-4 mittelgroße Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1 Packung Mühlen Frikadellen
- 3 Scheiben Cheddar-Käse
- Mayonnaise
- einige Blätter grüner Salat
- Ketchup
- Holzspiesse