



## Cheese-Burger mit Rubius und Rucola

### Zutaten für 4 Stück

1 Zwiebel	1 Ei (Größe M)
250 g St. Mang Original Allgäuer Rubius der Würzige	15 g Paniermehl
	Pfeffer
150 g Frischkäse	1 Spitzpaprika
75 ml helles Bier (Tipp: Pils)	50 g Rucola-Salat
1 1/2 TL Edelsüß-Paprika	4 Laugenbrötchen (à ca. 105 g)
Salz	2 EL Öl
400 g Rinderhackfleisch	4 EL Röstzwiebeln

### Zubereitung

1. Knoblauch Zwiebel schälen und würfeln. 100 g 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. 150 g 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.

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten.  
Pro Stück ca. 3730 kJ, 890 kcal. E 47 g, F 47 g,  
KH 68 g



Weitere Rezepte unter [st-mang.com](http://st-mang.com)