

BURGER mit KARTOFFELWEDGES



Zutaten: für 2 Personen

- 500 g Rinderfaschiertes
- 2 Blätter Salat
- 4 Scheiben Tomaten
- 4 Scheiben Gurken
- 2 Scheiben Käse
- ½ Zwiebel
- Salz und Pfeffer
- Kartoffel (eventuell auch Süßkartoffel)
- Ketschup

Zubereitung:

1. Rinderfaschiertes zu zwei Laibchen formen (Salz und Pfeffer hinzufügen) und herausbraten
2. Kartoffel in Wedges schneiden, salzen und im Ofen auf 180°C/Ober-Unterhitze ca ½ Stunde backen
3. Beliebiges Gemüse für den Burger schneiden
4. Käse auf die fertig gebratene Laibchen legen und in den Ofen zu den Wedges hinzugeben, um die Burgerlaibchen fertig zu braten
5. Servieren und genießen 😊