



Burger Crunchies

Zutaten

- 1 Packung Toastbrötchen (Vollkorn oder Dinkel)
- 500 g gemischtes Hackfleisch oder eine vegane Alternative
- 8 Scheiben Käse (Cheddar oder Gouda)
- 2 große Tomaten
- 8 Salatblätter



Zubereitung

Das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Knoblauchpulver würzen und gut vermengen. In 8 gleich große Portionen teilen und zu flachen Patties formen. Die Patties etwas größer als die Toastbrötchen formen, da sie beim Braten schrumpfen.

Eine Pfanne stark erhitzen und die Patties von jeder Seite ca. 3–4 Minuten braten, bis sie vollständig durchgegart sind. Kurz vor Ende der Garzeit jeweils eine Scheibe Käse auf die Patties legen und schmelzen lassen.



Die Toastbrötchen im Toaster oder Backofen kurz rösten, bis sie leicht knusprig sind.

Für die Burgersoße

- 200 g Skyr
- 1 EL Senf
- 1 EL Tomatenmark
- 2 EL fein gehackte Gewürzgurken
- 1–2 TL Gurkenwasser
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver
- Knoblauchpulver

Für die Burgersoße Skyr, Senf, Tomatenmark, Gewürzgurken und Gurkenwasser miteinander verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Knoblauchpulver abschmecken und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Die Toastbrötchen mit Burgersoße, Salat, Tomaten und den Käse-Patties belegen und servieren.

