# Cheeseburger Spieße aus der Heißluftfritteuse

## Zutaten

- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 Zwiebel (klein)
- 1 Ei
- 1 altbackenes Brötchen
- 1 TL Senf
- 1 TL Salz
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL gehackte Kräuter (habe ich immer im TK-Fach)
- Cheddar (3 Scheiben Cheddar-Käse)
- 20 Gewürzgurken (Mini-Cornichons)
- 20 Mini-Tomaten
- Bacon (5 Scheiben)

| | |
|---|---|
| **Arbeitszeit:** | ca. 15 Minuten |
| **Kochzeit/Backzeit:** | ca. 15 Minuten |
| **Gesamtzeit aktiv:** | ca. 30 Minuten |

## Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel. Schäle die Knoblauchzehe.
2. Weiche das Brötchen in Wasser ein und drücke es nach einigen Minuten aus.
3. Gib das Rinderhackfleisch mit dem Ei, dem eingeweichten Brötchen, Senf, Salz, etwas Pfeffer und Kräutern in eine Schüssel. Verknete alles gut. Forme 20 kleine Frikadellen.
4. Heize deinen Airfryer auf 200 Grad vor.
5. Gib die Hackbällchen in den Garkorb und backe sie für 11 Minuten. Wende sie dabei nach der Hälfte der Zeit.
6. Belege jede Hackbällchen mit etwas Cheddar-Käse und überbacke sie für 1 Minute. Nimm sie aus dem Airfryer.
7. ”Frittiere” den Bacon 5 Minuten bei 200 Grad.
8. Stecke nun die Cheeseburger-Spieße zusammen: Spieße dafür je ein Cheddar-Hackbällchen, ein Stück Bacon, etwas Salat, eine Gewürzgurke und eine Tomate auf einen Zahnstocher.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.