

MINI-LAUGEN-BURGER MIT LEBERKÄSE

15 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



30 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 10 kleine Burger

- 10 Stück Mini-Laugengebäck (TK)
- 10 Scheiben Leberkäse
- 10 Scheiben Cheddar
- 5 Gewürzgurken
- Blattsalat
- Röstzwiebeln
- süßer Senf



Zubereitung:

1. Lege das gefrorene Laugengebäck auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. Lass es etwas antauen und backe es im vorgeheizten Ofen bei 220°C Ober-/Unterhitze für ca. 15 Minuten goldbraun.
2. Schneide die Gurken in dünne Scheiben. Halbiere den Käse und den Leberkäse. Brate den Leberkäse in der Pfanne von beiden Seiten an. Belege den gebratenen, noch heißen Leberkäse mit je einer Scheibe Cheddar und Gurke.
3. Nimm die Laugenteilchen aus dem Ofen. Schneide sie in der Mitte durch. Bestreiche beide Hälften mit süßem Senf.
4. Lege auf die untere Hälfte ein kleines Salatblatt und darauf den Leberkäse mit Cheddar und Gurken. Streue Röstzwiebeln darüber und klappe den Leberkäse Burger zusammen. Fixiere ihn mit einem Zahnstocher.



Ein Rezept von Familienkost.de

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

