

## Bacon-Cheese-Burger

Hauptspeise

Burger

Fleischgerichte

Grillen

### ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: 

Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und zu vier flachen, gleichmäßig geformten Fleischpatties formen.

Rote Zwiebeln in Ringe schneiden und in 1 Esslöffel Mazola® braten und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Bacon ohne weiteres Öl knusprig braten. Restliches Mazola® erhitzen und Patties darin von allen Seiten anbraten. Nach circa 5 Minuten je eine Scheibe Cheddar auf ein Patty legen und noch weitere 2 Minuten anbraten.

Brötchenunterseite mit Ketchup, Mayonnaise, Salat und Tomatenscheiben belegen. Darauf das Patty setzen und mit Zwiebelringen, Gewürzgurken und Bacon belegen. Deckel aufsetzen und servieren.



### ZUTATEN

Für die Fleischpatties:

600 g Rinderhackfleisch

2 rote Zwiebeln

8 Scheiben Bacon

4 EL Mazola® Maiskeimöl

Ketchup, Mayonnaise ->  
Selbstgemachte von  
Mazola

etwas Salat (Eisbergsalat  
oder Lollo Rosso)

4 Scheiben Cheddar  
Cheese 2 Tomaten in  
Scheiben Gewürzgurken in  
Scheiben