Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Chili-Cheeseburger

Zutaten

- 3 Scheiben Henri Willig Bio-Biskuitkäse mit Chili
- 1 Hamburgerbrötchen/ italienisches Brötchen
- 1 (vegetarischer) Burger
- 0.5 große Zwiebel
- 0.5 Tomate
- 1 Salatblatt (oder mehr nach Belieben)
- 2 Speckscheiben
- Saucen nach Wunsch

Würzig, saftig und voller Charakter. Dieser Chili-Burger vereint cremiges Fleisch und Bio-Chili-Käse zu einem feurigen, schmackhaften Biss. Perfekt für alle, die das gewisse Extra an Schärfe mögen.

Vorbereitung

1: Die Zwiebel in Ringe und die Tomate in Scheiben schneiden
2: Die Zwiebelringe braten, bis sie eine schöne Farbe haben.
3: Die Burger in einer heißen Pfanne braten, bis sie fast gar sind.
4: Legen Sie dann Käsescheiben darauf, damit sie ein wenig mehr schmelzen. Wir haben hier den Chili-Käse für einen würzigen Burger verwendet.
5: Die Brötchen aufschneiden und mit den Salatblättern und dem Burger belegen. Mit Tomate, Speck, Zwiebelringen und Lieblingssaucen belegen. Das Brötchen schließen und der Burger ist fertig!

Wie kann ich den Chili-Burger milder schmecken lassen?

Der Chili-Burger hat durch den Chili-Käse und die Sauce einen pikanten, leicht würzigen Geschmack. Nicht extrem scharf, aber mit einem angenehmen Kick. Sie mögen es lieber milder? Servieren Sie ihn mit einem frischen Belag wie Joghurt, Avocado oder Salat, um ihn ein wenig abzumildern.