



Perfekt für Deine Grillparty - #Burgerliebe

## Double-Cheese-Burger

### Zutaten

#### Patties:

900 g Hackfleisch  
Salz, Pfeffer  
2 TL Olivenöl

#### Außerdem:

80 g Mayonaise  
1 TL Sesamkörner  
4 TL Butter  
4 Burger-Buns (Brötchen)  
8 Scheiben Cheddar-Käse oder Ziegenkäse  
2 Tomaten (in Scheiben geschnitten)  
2 rote Zwiebeln (in Scheiben geschnitten)  
4 Blätter Eisbergsalat  
4 Blätter Shiso (japanische Minze)

### Zubereitung

Rösten Sie zunächst die Sesamkörner ohne Öl in einer Pfanne und vermischen Sie diese anschließend in einer kleinen Schüssel mit der Mayonaise.

Pinselfen Sie die Burger-Buns mit etwas Butter ein und grillen Sie die Buns je nach Geschmack im Ofen leicht an.

Vermischen Sie das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer und nach Belieben mit weiteren Gewürzen.

Formen Sie nun die Burger-Patties.

Grillen oder Braten Sie diese nach Gusto und bedecken Sie die Patties kurz vor Fertigstellung mit den Käsescheiben bis der Käse geschmolzen ist. Anstatt des Cheddar-Käses können Sie auch für eine alternative Variante Ziegenkäse verwenden.

Nun platzieren Sie jeweils zwei Burger-Patties auf den Buns und garnieren Sie Ihren Burger je nach Geschmack mit den geschnittenen Tomaten, den roten Zwiebeln, dem Salat, den Shiso-Blättern und bestreichen Sie zuletzt den Brötchen-Deckel mit der Sesammayonaise.

Lassen Sie es sich schmecken!