



Perfekt für Deine Grillparty - #Burgerliebe

Nacho-Burger

Zutaten

Patties:

900 g Hackfleisch
Salz, Pfeffer
2 TL Olivenöl

Käse-Sauce:

1 TL Butter
1 TL Mehl
120 ml Milch
230 g Käse, gerieben
2 TL Pecorino Käse, gerieben
Salz, Pfeffer

Salsa:

3 TL Rotweinessig
1 TL Öl
1 Chili
3 Tomaten, fein gehackt
2 TL rote Zwiebeln, fein gehackt
3 TL Koriander, fein gehackt
Salz

Außerdem:

4 Burger-Buns (Brötchen)
Jalapenos, fein geschnitten
Tortilla-Chips

Zubereitung

Salsa:

Hacken Sie die Tomaten, Zwiebeln und den Koriander und vermischen Sie diese mit dem Rotweinessig, Öl, Chili und Salz.

Käse-Sauce:

Schmelzen Sie in einer Pfanne die Butter. Rühren Sie das Mehl unter und erhitzen Sie beides für 30 Sekunden. Rühren Sie die Milch unter bis eine dicke, gleichmäßige Masse entstanden ist. Rühren Sie den geriebenen Käse wie auch den Pecorino-Käse unter und würzen Sie die Soße mit Salz und Pfeffer.

Patties:

Vermischen Sie das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer und formen Sie Patties. Bestreichen Sie diese leicht mit Öl. Grillen oder braten Sie die Patties bis zum gewünschten Garzeitpunkt.

Platzieren Sie nun die Patties auf den Burger-Brötchen und garnieren Sie Ihren Burger mit der Salsa, der Käsesauce, den Jalapenos und den Tortilla-Chips.

Lassen Sie es sich schmecken!