



STUFFED BURGER



ZUTATEN:

500 g	Hackfleisch
4	Burger Buns
100 g	Emmentaler gerieben
4	Cornichons
1/2	rote Zwiebel
1 EL	Mayonaise
1 EL	Ketchup
1/2 EL	Senf
etwas	BBQ Sauce
etwas	Pfeffer und Salz

ZUBEREITUNG:

Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in vier Portionen à etwa 125 g teilen und jeweils zu einem Patty formen. Mithilfe eines Glases in der Mitte eine Mulde drücken, sodass ein hoher Rand entsteht, der gefüllt werden kann.

Cornichons klein schneiden und die rote Zwiebel in feine Ringe schneiden. Mayo, Ketchup und Senf miteinander verrühren und zusammen mit den Cornichons und den Zwiebelringen in die Patties füllen. Anschließend den Käse großzügig darüber verteilen.

Die gefüllten Patties im Air Fryer bei 180 Grad im Programm „Bake“ für 10 Minuten garen.

Zwei Minuten vor Ende die Burger Buns mit in den Korb legen.

Danach die Innenseiten der Buns mit etwas BBQ-Sauce bestreichen, je einen Stuffed Patty daraufsetzen, zuklappen und servieren.

