



SMASHED CROISSANT BURGER



ZUTATEN:

4	Croissant
400 g	Hackfleisch
1	Zwiebel
4	Scheiben Cheddar
4	Scheiben Bacon
etwas	Ketchup
etwas	Senf
etwas	Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in vier gleich große Portionen teilen. Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.

Das Hackfleisch auf die heiße Plancha geben und kräftig smashen. Die Zwiebelringe auf den Patties verteilen und leicht hineindrücken. Gleichzeitig den Bacon knusprig anrösten.

Die Croissants aufschneiden und mit den Schnittflächen für wenige Sekunden auf die Plancha legen. Anschließend jeweils eine Scheibe Cheddar auf den Patties schmelzen lassen. Die Croissants mit Ketchup und Senf bestreichen, mit den Smashed Patties und dem Bacon belegen und zuklappen.

Zum Schluss die kompletten Croissant-Burger noch einmal auf die Plancha legen und vorsichtig smashen, bis sie außen herrlich knusprig sind.

