Der Burgerosaurier mit Comté AOP

Informations

Personen : **4**

Zutaten

- 120 g Comté AOP jung
- 4 Burgerbrötchen
- 4 Hacksteaks
- 2 Tomaten
- 4 Salatblätter
- 30 g Butter
- Burger Soße
- Salz und Pfeffer

Zubereitungschritte

1. Heiz den Ofen auf der Grillstufe vor.
2. Wasche die Salatblätter und die Tomaten, die Du in dicke Scheiben schneiden soll.
3. Halbiere die Burger Brötchen und röste sie leicht auf dem Backofengitter.

4. In der Zwischenzeit die Butter in einer heißen Pfanne zerlassen und die gehackten Steaks darin braten.
5. In der Zwischenzeit die Butter in einer heißen Pfanne schmelzen und die Burger nach Belieben braten (blau, medium oder durchgebraten).
6. Bestreiche die Brötchen mit der Burgersoße, und belege sie mit Salatblättern und den Tomatenscheiben.
7. Schneide den Käse in dünne Scheiben und leg sie ihn auf die Steaks in der Pfanne. Leg ein Deckel auf die Pfanne damit der Käse mild schmelzen kann.
8. Das Steak auf der einen Brötchenhälfte legen und mit der anderen Brötchenhälfte schließen.
9. Heiß servieren.

? **Tipp:** Lust auf einen etwas anderen Burger? Ersetze das Fleisch mit gehacktem Fisch oder einem Veggie-Steak. Und mit Pommes frites ist es natürlich noch besser!