



Tatar-Burger auf Knoblauch Baguette mit Edamer

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '4', 'yield' : " " });
```

Schneller, herzhafter Snack, nicht mit pappigen Hamburger Brötchen, ideal für Singles

Zutaten

- Für die Burger:
- 500 g frisch gewolfenes Tatarfleisch
- 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 El Kapern, gehackt
- 1 El Pflanzenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1/2 Baguette, knusprig im Backofen aufbacken
- 4 Scheiben Kräuterbutter
- 4 dicke Scheiben Edamer
- 40 g bunter Zupfsalat, in kaltem Wasser aufgefrischt, mit Vinaigrette angemacht

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf höchste Stufe vorheizen, zunächst das Baguette 4 min. knusprig rösten. Danach aufschneiden und mit der Kräuterbutter bestreichen.

Schritt2

Das Tatarfleisch herzhaft mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Zwiebeln, den Kapern und dem Eigelb mengen. Mit feuchten Händen zu 4 Tatar Hamburgern formen.

Schritt3

In einer Stielpfanne mit Pflanzenöl von jeder Seite 2-3 min. medium, oder 4-5 Minuten done

braten und mit dem Käse belegen.

Schritt4

Auf der obersten Schiene unter den Grillschlangen schmelzen lassen.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Auf dem krossen Baguette anrichten, darüber etwas bunten, knackig angemachten Salat geben, sofort servieren.

Rezeptart: Hackfleischgerichte **Tags:** Single Küche, snack

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tatar-burger-auf-knoblauch-baguette-mit-edamer/>