



## Sommerburger



### Zutaten

150 g	Blauschimmelkäse
2 EL	Mayonnaise
1 EL	Schmand
130 g	Rotkohl
1 TL	Salz
1 TL	Oliveöl
2 TL	Apfelessig
2 TL	Ahornsirup
320 g	Rinderhack
1	Pfirsich
1 Pck.	Brioche Burger Buns
50 g	Rucola
2 TL	Balsamico Crema
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

### Rezeptinfo

#### Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min.

pro Portion: 5202 kJ, 1242 kcal, 61,2 g Kohlenhydrate, 61,4 g Eiweiß, 86,1 g Fett, 340 mg Cholesterin, 4,8 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

### Zubereitung

Feiere den Sommer und starte in die Grillsaison mit einem köstlich-coolen Burger. Der schmeckt nicht nur mega lecker, sondern ist auch ganz schnell vorbereitet. Für die würzige Streichcreme mischt du Blauschimmelkäse mit Mayo, Schmand und Gewürzen. Fertig! Auch der Coleslaw ist easy selbst gemacht: Rotkohl in Streifen schneiden, mit Salz weich kneten und mit Öl, Essig und Ahornsirup abschmecken. Jetzt nur noch Pfirsiche in Scheiben schneiden, Patties aus frischem Rinderhack formen, würzen und dann ab an den Grill: Rüste Burger Buns an, glasiere die Pfirsich-Spalten mit Balsamico Crema und grille sie zusammen mit den Patties. Alles zusammengestapelt, ergibt es den perfekten Sommerburger und ein echtes Geschmackserlebnis

#### Step 1:

Als erstes zerdrückst du die Hälfte des Blauschimmelkäse in einer kleinen Schale und vermischt ihn mit der Mayonnaise und dem Schmand. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen.

#### Step 2:

Schneide den Rotkohl in feine Streifen und knete ihn mit dem Salz etwas weich. Würze ihn anschließend mit Olivenöl, Apfelessig, Ahornsirup. Vermische alles gut und würze nach Geschmack mit Salz und Pfeffer. Du kannst mehr Essig oder mehr Ahornsirup dazugeben, je nachdem ob du deinen Slaw süßer oder säuerlicher magst.

#### Step 3:

Forme aus dem Hack zwei Patties und bestreue sie von beiden Seiten mit Salz. Schneide den Pfirsich in Scheiben.

#### Step 4:

Während dein Grill aufheizt, die Burger Buns mit der Schnittseite auf den Grill legen und leicht rösten. Anschließend die Patties und die Pfirsichscheiben von beiden Seiten ca. 2 1/2 Minuten grillen. Nach dem Wenden, die Burger Patties mit Pfeffer würzen und dem restlichen Käse belegen.

#### Step 5:

Die untere Seite der Burger Buns mit der Soße bestreichen. Dann mit Rucola den Patties, Pfirsichen, Balsamico Crema, Slaw und der oberen Hälfte des Burger Buns belegen.