



# 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 aufgebacken
- 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/>