

Käsespätzleburger

Zutaten: für 4-5 Burger

1 x Schmid's No 1 Frische Bio Spätzle 300 g
Burgerbuns (wir haben welche aus Lauge verwendet)
400g Rinderhack
150g Reibekäse (wir haben die klassische Käsespätzlemischung aus Bergkäse und Emmentaler verwendet)
Salat
Tomate
Essiggurke
Röstzwiebeln aus 3 großen Zwiebeln
Senf & Ketchup (du kannst auch andere Soßen verwenden)

Zubereitung:

Wir haben unsere Pattys nach der Smashburger-Methode gemacht. Dazu würzt du das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer und rollst daraus kleine Kugeln. In der heißen Pfanne mit Öl setzt du dann die Kugeln hinein, legst ein Backpapier darauf und drückst die Kugeln flach. Am besten nimmst du dazu etwas zur Hilfe wie zum Beispiel eine Glasflasche. Du kannst deine Burgerpattys aber auch grillen. Anschließend kochst du die Spätzle und gibst die heißen Spätzle direkt aus dem Wasser zum Reibekäse. Für die Röstaromen haben wir die Käsespätzle dann noch kurz in der Pfanne angebraten. Danach kannst du deinen Burger schon nach Belieben zusammenbauen. Sehr gut passen Essiggurken. Die bringen noch etwas Säure rein. Als Soße haben wir Senf und Ketchup verwendet. Röstzwiebeln dürfen natürlich nicht fehlen!

