



## CHILI CHEESE BURGER FÜR DEN WOLFSHUNGER

Ihr Hunger ist nicht zu bändigen? Probieren Sie da doch mal unseren Rotkäppchen Grill & Pfanne als Chilli Cheese Burger aus.

- Schwierigkeitsgrad:  
leicht
- Portionen:  
4 Personen
- Vorbereitungszeit:  
ca. 10 Minuten
- Zubereitungszeit:  
ca. 10 Minuten
- Zubereitungszeit (gesamt):  
ca. 20 Minuten

- Aktuelle Bewertung 3.3 von 5
- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

## Zutaten

- 340 g Rotkäppchen Grill & Pfanne Paprika-Chili
- 150 g Rotkäppchen Frischer Landrahm Kräuter
- 4 Burgerbrötchen
- 2 große Tomaten
- 4 Gewürzgurken
- 1 Chilischote oder Jalapeno
- 1 Knoblauchzehe fein gehackt
- 1 EL scharfer Senf
- 1 Handvoll Chili-Nachos
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL süßes Paprikapulver
- Salz
- Gemahlener Pfeffer nach Geschmack

## Zubereitung

1. Frischer Landrahm Kräuter mit geriebenem Knoblauch, fein gehackter Chilischote und süßem Paprikapulver verrühren.
2. Die Burgerbrötchen bei 180 °C 10 Min. aufbacken oder kurz angrillen.
3. Rotkäppchen Grill & Pfanne Paprika-Chili von jeder Seite 3 Min. in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten oder auf dem heißen Grill zubereiten.
4. Die untere Hälfte des Brötchens mit den Gurkenscheiben belegen und einen Klecks der Rotkäppchen Frischer Landrahm-Mischung darauf verteilen. Den knusprigen Grill & Pfanne auflegen und die mit Senf bestrichenen Tomatenscheiben, einige Scheiben Jalapeno sowie Nachos nach Geschmack hinzufügen. Nun nur noch die obere Brötchenhälfte darauf legen und schon ist er fertig – der leckere Rotkäppchen-Burger.

Veröffentlicht 09.11.2015