



Bio Kaiserburger mit Röstzwiebeln und Bergkäse

Für 10 Burger:

10	Bio Kaiserbrötchen, Art. 1143
10	Salatblätter Lollo Bionda
1.000 g	gemischtes Hackfleisch
7	weiße Zwiebeln in Ringen
400 g	Bergkäse dünn gehobelt etwas Butterschmalz Ketchup oder Senf

- 1 Die Kaiserbrötchen auftauen lassen und halbieren. Schnittflächen in einer Pfanne anrösten. Die Blätter des Lollo Bionda auf den unteren Brötchenhälften anrichten.
- 2 Aus dem Hackfleisch zehn Frikadellen formen und braten, bis sie gebräunt, aber noch saftig sind. Butterschmalz in der Pfanne zerlassen und die Zwiebelringe darin braten, bis sie gebräunt sind und es nach Röstzwiebeln duftet.
- 3 Dann die Frikadellen auf den Lollo Bionda geben, darauf den Bergkäse und die Zwiebeln drapieren. Den Brötchendeckel aufsetzen und nach Belieben mit Ketchup oder Senf servieren.



Statt Bergkäse eignen sich auch andere würzige Käsesorten wie Greyerzer.