



## Cheeseburger mit Avocado und Pilzen



25 Minuten



easy cheesy

### Zutaten

für 2 Personen

350 g	Rindfleisch, faschiert
	Salz
	Chili flakes
2 EL	Rupp Feinster Streich mit Blauschimmel
10 Stk.	Shiitake Pilze, halbiert
2	Burger Buns
	Öl zum braten
4 Scheiben	Rupp Big Toast
0,5	Zwiebel rot, in feine Scheiben geschnitten
1	Avocado, in Scheiben geschnitten
	Rucola zum garnieren

### Zubereitung

- 1 Rindfleisch mit Salz und Chili flakes kräftig würzen und mit einer Burger Presse zwei Patties formen.
- 2 Shiitake Pilze ohne Öl in einer Pfanne braten und salzen.
- 3 Die halbierten Burger Buns auf den Schnittflächen kurz rösten.
- 4 Für die Patties eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und Patties auf beiden Seiten in wenig Öl 4 - 5 Minuten braten. Am Ende der Garzeit die Hamburger mit je zwei Rupp Big Toast Käsescheiben belegen und ziehen lassen, bis der Käse leicht geschmolzen ist (eventuell mit Deckel).
- 5 Die Burger Buns auf den Schnittflächen mit Rupp Feinster Streich mit Blauschimmel bestreichen, mit Fleisch, Pilzen, Zwiebeln und Avocado belegen.
- 6 Mit Rucola garnieren und die Brötchenoberseiten auflegen.