

Mini-Burger

Zutaten

- 1 Rolle Aufbackbrötchenteig (Knack-und-Back o.ä.)
- 1 Tomate
- ½ Gurke nach Belieben geschält
- ca. 400 g Hackfleisch
- ca. 8 Cracker
- ca. 1 EL Petersilie klein geschnitten
- 1-2 TL Senf (gern Honigsenf, er ist milder)
- 1 Ei
- Salz und Pfeffer
- Ketchup

Zubereitung

Jedes Aufbackbrötchen wird in 2 Teile geteilt und zu Kugeln geformt. Diese werden bei 180 Grad für ca. 10 Minuten hellbraun gebacken. Die Cracker zerbröseln. Die Brösel mit Hackfleisch, Senf, Ei, Petersilie und je einer kräftigen Prise Salz und Pfeffer verkneten, daraus kleine Kugeln formen und braten. Die Tomate und die Gurke in dünne Scheiben schneiden. Die abgekühlten Brötchen durchschneiden und mit je einer kleinen Frikadelle und einer Gurken- und / oder eine Tomatenscheibe belegt und mit etwas Ketchup bestrichen. Für das schönere Aussehen mit einem Stick fixieren.

