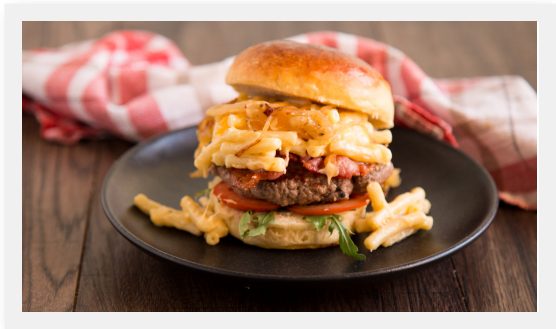




Bacon-Burger mit selbstgemachtem Mac'n'Cheese



Zutaten

| Menge | |
|------------------|------------------------------------|
| 1/2 | unbehandelte Zitrone |
| 2 | mittelgroße Tomaten |
| 200 g | Makkaroni |
| 4 | Burger-Brötchen |
| 500 g | Rinderhack |
| 200 ml | Sahne |
| | Salz |
| 100 g | Cheddar |
| 1 | Knoblauchzehe, fein gehackt |
| 1 große Handvoll | Rucola |
| 8 Scheiben | Bacon |
| 200 ml | Milch |
| 1 EL | Öl |
| 1 EL | Honig |
| 1 | große Zwiebel |
| 100 g | Parmesan |
| | Muskatnuss, frisch gerieben |
| 1,5 EL | Mehl |
| | schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen |
| 50 g | Butter |

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min.

pro Portion: 5330 kJ, 1274 kcal, 86,3 g Kohlenhydrate, 67,2 g Eiweiß, 75,6 g Fett, 269 mg Cholesterin, 4,8 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

Zubereitung

Unser Mac'n'Cheese Burger ist vielleicht der leckerste Burger, den wir je gemacht haben! Auf unseren Burger kommen nämlich nicht nur knusprige Bacon-Streifen und glasierte Honigzwiebeln, sondern auch ein super leckeres selbstgemachtes Mac'n'Cheese! Unser Mac'n'Cheese Burger ist wirklich mega saftig und super einfach zubereitet. Probier's unbedingt selbst aus, so easy geht's:

Step 1:

Zuerst machst du die Soße für das Mac and Cheese. Dazu die Butter zusammen mit dem Knoblauch in einem Topf erhitzen, das Mehl dazugeben und alles mit einem Schneebesen verrühren. Jetzt die Milch und die Sahne unter ständigem Rühren dazugeben und alles mit Salz, Pfeffer und Muskat vermengen und für ca. 10 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit etwas Zitronenabrieb würzen. Wenn die Soße zu dick ist, kannst du noch ein bisschen mehr Milch hineintrühren.

Step 2:

In der Zwischenzeit die Nudeln in kochendem Salzwasser sehr al dente kochen und die zwei Käsesorten mit einer Reibe grob raspeln. Die Tomaten schneidest du in sehr feine Scheiben und verlied den Salat. Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.

Step 3:

Den Bacon in einer Pfanne ohne Fett leicht knusprig anbraten und anschließend auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen. Die Zwiebel dünstest du in dem restlichen Bacon-Fett. Anschließend gibst du den Honig dazu. Dann das Hackfleisch salzen, pfeffern und zu Patties formen. 2 EL Öl in eine Pfanne geben und die Patties von beiden Seiten braten. Sie sollten in der Mitte noch rosa sein. Die Nudeln abgießen und zusammen mit den Käsesorten in die helle Soße geben und alles vermengen. Lass es nicht mehr kochen, der Käse sollte nur schmelzen.

Step 4:

Nun kannst du anfangen zu schichten. Dazu die Brötchen aufschneiden, den Salat und die Tomate auflegen. Jetzt den Patty, jeweils 2 Streifen Bacon, einen ordentlichen Klecks Mac and Cheese und die Honigzwiebeln darauf geben und den Deckel aufsetzen.