



Chorizo Burger mit Guacamole

Zutaten (8 Burger)

2 Avocados

halbieren und entkernen, Fruchtfleisch mit Löffel aus der Haut kratzen und in einen Messbecher o.ä. geben.

Saft 1 Limette,

1 klein gehackte Knoblauchzehe

hinzugeben. Mit

Salz, Pfeffer und Chilyflocken

abschmecken und mit Stabmixer mixen.

2 EL Schmand,

2 EL klein gehackte, geröstete Erdnüsse,

1 klein gewürfelte Tomate

dazugeben und vermengen, ggf. nachwürzen.

6 Chorizo Würstchen

aufschneiden und aus dem Darm entnehmen. Mit

400 g Rinderhack

vermengen. Danach

6 Patties

formen und diese grillen und abschließend mit

jeweils 1 Scheibe Cheddarkäse

belegen und diesen anschmelzen lassen.

Burger Buns

Während dessen die

BBQ-Sauce

angrillen. Danach mit

Pflücksalat

bestreichen, mit

Patties

belegen, die

Zwiebelringe

auflegen.

Deckel

darauf und alles mit Guacamole bestreichen und den

darauf.