Gorgonzola-Miniburger

Zubereitungszeit:
ca. 30 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	329 kcal/ 1378 kJ	Fett:	17,6 g
Eiweiß:	15,7 g	Davon gesättige Fettsäuren:	6,7 g
Kohlenhydrate:	27 g	ungesättige Fettsäuren:	10,9 g

Zutaten für 4 Portionen :

1 TL	Olivenöl
1	Scheibe Speck, fein geschnitten
1	kleine Schalotte, fein geschnitten
50 g	Champignons, fein geschnitten
1 TL	Salz
1 TL	Pfeffer, frisch gemahlen
1 TL	Worcestershire Sauce
1	Ei
125 g	Rinderhackfleisch
30 g	Gorgonzola
8	kalifornische Walnusshälften
4	kleine Burgerbrötchen
	nach Belieben Tomatenscheiben, Zwiebelringe, Salatblätter

Zubereitung:

1. Das Olivenöl in einem großen Topf bei mittlerer Stufe erhitzen und den Speck anbraten. Der Speck sollte aber nicht knusprig werden.

2. Die Schalotte hinzufügen und glasig braten. Die Champignons hinzufügen und ungefähr fünf Minuten mitbraten.

3. Speck, Schalotten und Pilze in eine große Schüssel geben und abkühlen lassen. Salz, Pfeffer, Worcestershire Sauce und das Ei hinzufügen. Das Hackfleisch dazu geben vorsichtig mit der Hand vermengen bis alle Zutaten gut vermischt sind. Den Gorgonzola in 4 Teile schneiden.

4. Die Hackfleischmischung in 4 gleiche Portionen aufteilen. Die einzelnen Portionen in 4 cm dicke Bratlinge in Handtellergröße formen. In die Mitte jedes Bratlings ein Stück des Käses und 2 Walnusskerne stecken.

5. Die Bratlinge bei mittlerer Hitze grillen und in den Brötchen mit beliebigen Zutaten wie Tomatenscheiben, Zwiebelringen oder Salat servieren.