Artikel vom 22.04.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 12:05 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/cheeseburger-salat

# Cheeseburger-Salat



Foto: Kathrin Fries

**Zutaten (für 1 große Schüssel):**

Fleisch:

400 g Hackfleisch nach Wahl

2 Knoblauchzehen

1/8 TL Cayenne-Pfeffer

1/8 TL Chipotle-Gewürz (alternativ etwas Chilipulver)

2 TL Salz

1 TL Zucker

2 EL Öl (bei Geflügelhack 2 EL zusätzlich)

4 große Tomaten

10 bis 15 Cornichons

4 EL Ketchup

Käsesoße:

100 ml Milch

150 ml Wasser

150 g geriebener Cheddar

25 ml Weißweinessig

1 EL Speisestärke

100 ml Sahne

Nudeln:

200 g Farfalle

1 EL Öl

1/8 TL granulierter Knoblauch

1 TL Salz

1 TL geräuchertes Paprikapulver

Außerdem:

1 Kopf Eisbergsalat

2 bis 3 EL Röstzwiebeln

**Zubereitung:**

Das Hackfleisch würzen und mit den gepressten Knoblauchzehen im Öl scharf anbraten. Die Tomaten waschen, putzen und grob würfeln. Die Cornichons abtropfen und in etwa 0,5 bis 1 cm breite Ringe schneiden. Wenn das Hackfleisch krümelig gebraten ist, vom Herd nehmen, die Tomaten- und Cornichonstücke dazugeben und mit dem Ketchup vermischen.

Für die Käsesoße in einem kleinen Topf Wasser und Milch erhitzen, den Käse hineingeben und unter Rühren auflösen lassen. Den Essig mit der Stärke glattrühren und zur Flüssigkeit geben, dann kurz aufkochen lassen. Dann den Topf vom Herd nehmen und die Sahne unterrühren. In einem großen Topf mit Salzwasser die Nudeln nach Packungsanleitung garen, dann abgießen und etwas ausdampfen lassen. Sind die Nudeln abgekühlt, die Gewürze mit dem Öl verrühren und die gekochten Nudeln damit ummanteln. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ausbreiten und im vorgeheizten Ofen bei 175 °C Umluft 45 Minuten backen. Damit die Nudeln von allen Seiten kross werden, während der Backzeit ein bis zwei Mal wenden.

Inzwischen den Eisbergsalat putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mit der abgekühlten Hackfleischmasse in einer Schüssel anrichten, die Käsesoße darübergeben und die Röstzwiebeln darüberstreuen. Kurz vor dem Servieren die etwas abgekühlten krossen Nudeln dazugeben.

Tipp: Die Nudeln werden wieder weich, wenn man sie offenstehen lässt oder mit dem Salat vermischt. Für den Knuspereffekt nach dem Zubereiten möglichst rasch servieren.

*Kathrin Fries*