

## Italienischer Burger

mit Mozzarella und Gremolata-Pommes



30-40min



3-4 Personen

Wenn es Burger aus saftigem Rinderhackfleisch mit Mozzarella und Tomate gibt, kommen alle schnell zu Tisch und wollen zuschlagen. Die Pommes dazu sind die Bombe! Sie werden goldbraun gebacken und mit Gremolata vermischt, einer aromatisch-frischen Kräuter-Würzmischung, die ursprünglich aus der norditalienischen Lombardei kommt. Lasst es euch schmecken!



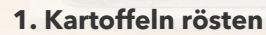
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Packungen Rinderhackfleisch
- 20g Basilikum & Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 4 Burgerbrötchen mit Sesam

1,7,11,13

- 4EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Küchenreibe

Energie 1000kcal, Fett 54.5g,  
Kohlenhydrate 83.8g, Eiweiß 43.0g



#### 4. Pommes würzen

## 2. Pattys formen

## 5. Toppings vorbereiten

### 3. Gremolata zubereiten

## 6. Pattys braten

Die **Pattys** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3Min. anbraten. Die **Brötchenhälften** mit dem **Basilikumketchup** bestreichen und nach Geschmack mit den **Pattys**, den **Tomaten** und dem **Mozzarella** belegen. Mit den **Gremolata-Pommes** und den **Zitronenspalten** servieren.