



Italienischer Burger

mit Mozzarella und Gremolata-Pommes

30-40Min.

2 Personen



Da wollen alle schnell zu Tisch kommen und zuschlagen! Denn es gibt Burger aus saftigem Rinderhackfleisch mit Mozzarella, Tomaten und leckerem Basilikumketchup. Und die Pommes dazu sind die Bombe! Sie werden goldbraun gebacken und mit Gremolata vermischt, einer frischen Kräuter-Würzmischung, die ursprünglich aus der norditalienischen Lombardei kommt.

Was du von uns bekommst

- unbehandelte Zitrone
- Tomaten
- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 Mozzarella ⁷
- 20g frische Petersilie & Basilikum
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen Tomatenketchup ⁹
- 2 Burgerbrötchen ^{1,6,11}
- 1 Knoblauchzehe
- Tomate
- unbehandelte Zitrone

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech und Backpapier
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- Küchenreibe
- mittelgroße Pfanne

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Milch (7), Sellerie (9), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 995.0kcal, Fett 49.2g, Eiweiß 48.1g, Kohlenhydrate 83.6g



1. Kartoffeln rösten

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln** in ca. 1-2cm dünne, pommesartige Stifte schneiden, mit 1EL Olivenöl vermengen, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im Ofen ca. 20-25Min. goldbraun backen.



2. Burger formen

Währenddessen die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Das **Rinderhackfleisch** mit den **Lauchzwiebeln** und ca. **1/3 des Ketchups** vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse **2** ca. 1cm dünne, flache **Burger** formen, in der Mitte etwas eindrücken.



3. Gremolata mischen

Die **Petersilie** **samt Stängeln** fein hacken. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein hacken oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die **Zitronenschale** fein abreiben und mit der **Petersilie**, dem **Knoblauch** und 2-3EL Olivenöl mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **abgeriebene Zitrone** in **Spalten** schneiden.



4. Pommes würzen

Nach Ablauf der Garzeit die **Kartoffeln** gut mit der **Gremolata** vermischen und weitere 5-6Min. im Ofen rösten. Die **Burgerbrötchen** in den letzten ca. 2-3Min. kurz im Ofen aufbacken.



5. Ketchup mischen

Inzwischen die **Tomate** und den **Mozzarella** in dünne Scheiben schneiden. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und in sehr feine Streifen schneiden, mit dem **restlichen Ketchup** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Burger braten

Die **Burger** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 2-3Min. anbraten. Die **Brotchenhälfte** mit **Basilikumketchup** bestreichen und nach Geschmack mit dem **Fleisch**, **Tomaten** und **Mozzarella** belegen. Mit **Gremolata-Pommes** und **Zitronenspalten** servieren.