



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.

- 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

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

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

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

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



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



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.



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.






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.



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.



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

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**