



Italienischer Burger

mit Mozzarella und Gremolata-Pommes



30-40Min.



3-4 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

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 2 Päckchen Tomatenketchup ⁹
- 10g frische Petersilie & Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 4 Burgerbrötchen mit Sesam ^{1,6,7,11}
- 2 Tomaten
- 1 Mozzarella ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Küchenreibe

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 840.0kcal, Fett 38.6g, Eiweiß 44.4g, Kohlenhydrate 74.6g



1. Kartoffeln rösten

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



4. Pommes würzen

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



2. Pattys formen

Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden und mit dem **Hackfleisch**, ca. **1/3 des Ketchups** sowie Salz und Pfeffer gut verkneten. Aus der Masse **4 ca. 1cm flache Pattys** formen, in der Mitte etwas eindrücken.



5. Ketchup verfeinern

Inzwischen die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden. Den **Mozzarella** abtropfen lassen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Die **Basilikumblätter** abzupfen, in sehr feine Streifen schneiden und mit dem **restlichen Ketchup** verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



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 3–4EL Olivenöl mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **abgeriebene Zitrone** in **Spalten** schneiden.



6. Pattys braten

Die **Pattys** in einer großen Pfanne mit 1–2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2–3Min. anbraten. Die **Brötchenhälften** mit **Basilikumketchup** bestreichen und nach Geschmack mit den **Pattys**, den **Tomaten** und dem **Mozzarella** belegen. Mit den **Gremolata-Pommes** und den **Zitronenspalten** servieren.