



Italienischer Burger

mit Mozzarella und Gremolata-Pommes



30-40min



2 Personen

Wenn es Burger aus saftigem Rinderhackfleisch mit Mozzarella, Tomaten und leckerem Basilikumketchup 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.

Was du von uns bekommst

- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen Tomatenketchup⁹
- 10g frische Petersilie & Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Burgerbrötchen mit Sesam^{1,6,7,11}
- 1 Tomate
- 1 Mozzarella

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 966.0kcal, Fett 48.7g, Eiweiß 52.1g, Kohlenhydrate 75.6g



1. Kartoffeln rösten

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



2. Pattys formen

Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden und mit dem **Hackfleisch**, ca. **1/3 des Ketchups** sowie Salz und Pfeffer gut verkneten. Aus der Masse **2 ca. 1cm flache Pattys** formen, in der Mitte etwas eindrücken.



3. Gremolata mischen

Die **Petersilie** samt **Stängeln** fein hacken. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln 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** während der letzten 2-3Min. kurz im Ofen aufbacken.



5. Ketchup verfeinern

Inzwischen die **Tomate** 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.



6. Pattys braten

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