

MARLEY SPOON



Italienischer Würstchenburger

mit Rucola und Tomaten-Oliven-Pesto



ca. 20min



4 Portionen

Burger werden im Allgemeinen unter Fast Food geführt, und neben dem Geschmack macht sie genau diese schnelle Verfügbarkeit so beliebt. Wir vereinen heute mal wieder aufs Schönste Schnelligkeit (sehr schnell!) und kulinarische Finesse (sehr fein!): Zwischen lockere Brötchenhälften stecken wir saftige, kross gebratene Geflügelwurst, gebettet auf Rucola und Tomaten-Oliven-Pesto, gekrönt von geriebenem Käse. Che buono!

Was du von uns bekommst

- 6 BBQ-Geflügelwürste vom Huhn, vorgegart
- 1 Dose Mais
- 200g Rucola
- 4 Tomaten
- 4 Burgerbrötchen ²
- 2 Becher Tomaten-Oliven-Pesto
- 4 Stückchen Hartkäse ^{1,3}

Was du zu Hause benötigst

- 4TL Mayonnaise ¹
- Salz
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁴

Küchenutensilien

- Toaster
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Schwefeldioxid und Sulphite (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 736kcal, Fett 41.1g, Kohlenhydrate 53.2g, Eiweiß 37.9g

1

1. Würste braten

Die **Würste** längs halbieren und in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 6-7Min. goldbraun und knusprig braten.

2

2. Zutaten vorbereiten

Den **Mais** in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Den **Rucola** mit 2EL Olivenöl, 2EL Balsamicoessig und 1 kräftigen Prise Salz vermengen. Die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden, dabei den Strunk entfernen.

3

3. Brötchen toasten

Die **Brötchen** aufschneiden und im Toaster bis zur gewünschten Bräunung rösten. Alternativ in der Wurst-Pfanne mit den Schnittseiten nach unten bei mittlerer Hitze 2-4Min. rösten.

4

4. Burger belegen

Die **unteren Brötchenhälften** nach Belieben mit dem **Pesto** bestreichen. Mit etwas **Rucola**, den **Würsten** und einigen **Tomatenscheiben** belegen, den **Käse** darüberreiben. Die **oberen Brötchenhälften** mit je 1TL Mayonnaise bestreichen und die **Burger** damit abschließen.

5

5. Salat mischen & servieren

Den **übrigen Rucola**, die **übrigen Tomaten** und den **Mais** zu einem **Salat** vermengen. Die **Würstchenburger** mit dem **Salat** als Beilage servieren.

6

6. Restefeste

Italien ist nicht nur Tomate und Rucola, auch wenn das durchaus zum klassischen Bild gehört. Italien ist noch alles mögliche andere Gemüse, das - welch wundersame Fügung - ein wenig beachtetes Dasein in deinem Kühlschrank führen könnte. Also: Hol sie raus, die Zucchini, Paprika, Gurke und Konsorten! Klein geschnippelt geben sie dem Salat einen farblichen Akzent oder ein bisschen Biss. Oder beides.