



## Burger mit Pesto und Tomaten

dazu gebackene Gnocchi und Zucchini

30-40min 2 Personen

Es war einmal ein Burger, der nach Italien ging und mit neuen Freunden zurückkam: getrocknete Tomaten, die wunderbar das leckere Hack aus Rind und Schwein verfeinern; knusprig gebackene Gnocchi mit sonnenverwöhnter Zucchini sowie aromatisches Basilikum, das zu Pesto verarbeitet die Burger schön saftig macht. Lasst es euch schmecken!

## Was du von uns bekommst

- 1 Zucchini
- 500g Gnocchi 1
- 1 Stück Hartkäse 7
- 1 Knoblauchzehe
- 10g frisches Basilikum & Petersilie
- 2 Tomaten
- 1 Packung getrocknete Tomaten
- 1 Packung gemischtes Hackfleisch (Rind & Schwein)
- 2 Brioche-Burgerbrötchen 1,37

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe

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

### Kochtipp

Wer großen Hunger hat, kann auch mehr Gnocchi verwenden.

### Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 960kcal, Fett 42.5g, Kohlenhydrate 97.8g, Eiweiß 45.7g



### 1. Gemüse und Gnocchi rösten

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Zucchini** in ca. 1cm breite Scheiben schneiden und mit der **1/2 der Gnocchi** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Mit 1EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer vermengen, gleichmäßig verteilen und 14-16Min. im Ofen backen, bis die **Zucchini** und die **Gnocchi** goldbraun sind.



### 4. Pattys formen

Die **getrockneten Tomaten** in dünne Streifen schneiden und mit dem **Hackfleisch** und dem **restlichen Knoblauch** verkneten. Aus der Masse **2 gleich große Pattys** formen.



### 2. Pesto zubereiten

Den **Käse** fein reiben. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Die **Kräuter samt Stängeln** grob schneiden und in einem hohen Gefäß mit dem **Käse**, der **1/2 des Knoblauchs**, 2EL Olivenöl, 1TL Essig, 2EL Wasser und je 1 Prise Salz und Zucker zu einem **Pesto** pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 5. Pattys braten

Die **Burgerbrötchen** ca. 4Min. im Ofen aufbacken. Inzwischen die **Pattys** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 1-2Min. braten, bis das **Fleisch** durch ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und ggf. in der Pfanne warm halten.



### 3. Dip zubereiten

**1 Tomate** in kleine Stücke schneiden und mit 1 Prise Salz und 1/2TL Zucker cremig pürieren. **Tipp:** Entweder ein zweites Gefäß verwenden oder das **Pesto** in eine kleine Schüssel umfüllen, das Gefäß kurz ausspülen und erneut verwenden.



### 6. Burger belegen

Die **restliche Tomate** in Scheiben schneiden. Die **Burgerbrötchen** aufschneiden und mit dem **Pesto** bestreichen. Mit den **Pattys**, den **Tomaten** und einigen gebackenen **Zucchinischeiben** belegen. Die **Burger** mit den **Gnocchi** und der **restlichen Zucchini** servieren. Den **Dip** dazu reichen.