MARLEY SPOON



Italienischer Burger mit Bio-Rinderhack

mit Mozzarella und Gremolata-Pommes

30-40min 2 Portionen

Wenn es Burger aus saftigem Bio-Rinderhackfleisch mit Mozzarella und Tomate 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. Lasst es euch schmecken!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 1 Lauchzwiebel
- 250g Bio-Rinderhackfleisch
- 20g Basilikum & Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Burgerbrötchen [1]
- 1 Tomate
- 1 Mozzarella [2]

Was du zu Hause benötigst

- 4TL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe

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

Kochtipp
Mit den übrigen Kräutern z. B. die nächste Nudelsauce verfeinern.

Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 882kcal, Fett 44.4g, Kohlenhydrate 78.3g, Eiweiß 42.1g



1. Kartoffeln rösten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** 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**, 1TL Ketchup sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer gut verkneten. Aus der Masse **2 flache Pattys** formen, in der Mitte etwas eindrücken.



3. Gremolata zubereiten

Die **½ der 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 2EL 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** vermengen und weitere 5–6Min. im Ofen rösten. Die **Brötchen** aufschneiden und 2–3Min. im Ofen aufbacken.



5. Toppings vorbereiten

Inzwischen die **Tomate** in dünne Scheiben schneiden. Den **Mozzarella** abtropfen lassen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Die **½ der Basilikumblätter** abzupfen, in sehr feine Streifen schneiden und mit 3TL Ketchup verrühren. Den **Basilikumketchup** 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 **Brötchenhälften** mit dem **Basilikumketchup** bestreichen und nach Geschmack mit den **Pattys**, den **Tomaten** und dem **Mozzarella** belegen. Mit den **Gremolata-Pommes** und den **Zitronenspalten** servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**