

## Rezept

# Polenta-Burger

Ein Rezept von Polenta-Burger, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>2 TL</b> Kapern	<b>50 g</b> schwarze, entsteinte Oliven
<b>6</b> Salbeiblätter	<b>40 g</b> Butter
<b>130 g</b> Polenta (Maisgrieß)	<b>1</b> Zucchini
<b>50 g</b> Parmesan	<b>4 Blätter</b> Romanasalat
<b>4</b> Burgerbrötchen (siehe Rezept-Tipp)	<b>3 EL</b> Olivenöl
<b>1 Glas</b> Pesto verde	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Burger | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 720 kcal

## Zubereitung

1. Kapern fein, Oliven grob hacken. Salbei waschen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. ½ l Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, Butter einrühren. Polenta, Kapern, Oliven und Salbei zugeben und unter Rühren aufkochen lassen, dann vom Herd ziehen und 10 Min. quellen lassen.
2. Ein Brett mit Backpapier auslegen, die gequollene Polenta darauf zu zwei Rechtecken à 10 × 20 cm ausstreichen und 1 - 2 Std. auskühlen lassen. Dann jedes Rechteck quer durchschneiden, sodass insgesamt vier Pattys entstehen.
3. Zucchini waschen, die Enden abschneiden. Zucchini längs in ½ cm dicke Streifen schneiden. Parmesan mit dem Sparschäler in feine Streifen hobeln, Salat waschen und trocken schütteln. Eine beschichtete Pfanne erhitzen. Brötchen halbieren und darin rösten, beiseitestellen. Dann Zucchinistreifen bei mittlerer Hitze in 1 EL Öl 3 Min. pro Seite anbraten, herausnehmen.
4. 2 EL Öl in die Pfanne geben und die Polenta-Pattys darin 5 Min. pro Seite braten. Nach dem Wenden den Parmesan auf die Pattys legen und anschmelzen lassen. Das Pesto auf die Brötchenhälften streichen, Salat und Zucchinistreifen daraufgeben. Patty darauflegen und mit der oberen Brötchenhälfte abdecken.