

Rezept

Bruschettaburger

Ein Rezept von Bruschettaburger, am 29.04.2024

Zutaten

250 g Rinderhackfleisch	1 Bio-Zitrone
1 Ei	2 EL Semmelbrösel
Salz	Pfeffer
1 TL Piment d'Espelette	250 g Kirschtomaten
2 Knoblauchzehen	1 kleine Zwiebel
1 EL Aceto balsamico	1 EL Olivenöl
8 Basilikumblätter	200 g Mozzarella
1 kleine Zucchini	1 EL Öl
2 Burger-Brötchen	1 Handvoll Pflücksalat
50 g Parmesan (am Stück)	2 EL Burger- oder Grillsauce

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 1042 kcal, 63 g F, 66 g EW, 51 g KH

Zubereitung

1. Das Rinderhackfleisch in eine Schüssel geben. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben oder abziehen und fein hacken. Die Schale zusammen mit dem Ei und den Semmelbröseln zum Rinderhack geben, alles mit den Händen gründlich vermengen und mit Salz, Pfeffer sowie mit Piment d'Espelette kräftig abschmecken.
2. Die Kirschtomaten waschen und je nach Größe vierteln oder achteln. Knoblauch und Zwiebel schälen, fein würfeln. Mit Tomaten, Balsamico und Öl vermischen. Basilikum waschen, trocken schütteln und hacken. Vom Mozzarella 50 g würfeln, mit dem Basilikum zu den Tomaten geben, kurz ziehen lassen, dabei salzen und pfeffern. Übrigen Mozzarella in vier Scheiben schneiden.
3. Die Zucchini waschen, trocken tupfen und der Länge nach in Streifen schneiden. Aus der Hackfleischmasse zwei gleich große Pattys formen. Diese im heißen Öl auf einer Grillplatte beidseitig in ca. 3 Min. scharf anbraten. Parallel die Zucchini anbraten, auch die halbierten Brötchen mit den Schnittseiten nach unten kross anrösten. In der letzten Minute die Mozzarellascheiben auf die Pattys legen und anschmelzen lassen.
4. Salat waschen und trocken schleudern, den Parmesan hobeln. Für die Burger die Brötchenhälften mit Burger- oder Grillsauce bestreichen. Auf der unteren den Salat, die Pattys und den Mozzarella anrichten, dann jeweils 1 guten Esslöffel Tomatenmischung obenauf geben und mit den Zucchini und dem gehobelten Parmesan abschließen. Die obere Brötchenhälfte auflegen.