

Rezept

Italiano-Burger

Ein Rezept von Italiano-Burger, am 20.04.2024

Zutaten

| | |
|--|---------------------------|
| 2 Zweige Rosmarin | Salz |
| Pfeffer | 2 EL Kapern |
| 600 g Hackfleisch (halb und halb) | 50 g Parmesan |
| 2 Handvoll Rucola | 4 Ciabattabrötchen |
| 4 Scheiben Parmaschinken | 8 TL Pesto verde |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Burger | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 675 kcal

Zubereitung

1. Den Rosmarin waschen, trocken schütteln, die Nadeln von den Zweigen streifen und fein hacken. Mit je 1 TL Salz und Pfeffer sowie Kapern und Hackfleisch in eine Schüssel geben und mit den Händen 1 - 2 Min. kräftig kneten. Aus der Masse vier gleich große 2 cm hohe Pattys formen. Pattys auf ein mit Backpapier ausgelegtes Brett legen und mit Frischhaltefolie abgedeckt für mindestens 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
2. Den Parmesan in dünne Streifen hobeln. Rucola waschen und trocken schütteln. Eine Grillpfanne stark erhitzen. Die Brötchen halbieren und darin rösten. Beiseitestellen.
3. In die Mitte der Pattys eine Mulde drücken. Die Pattys in der Grillpfanne bei starker Hitze pro Seite 5 Min. braten. Wer sein Fleisch lieber ganz durchgebraten mag, brät es auf jeder Seite 6 Min. Nach dem Wenden Parmesan auf die Pattys legen.
4. Die untere Brötchenhälfte mit Rucola und je 1 Scheibe Parmaschinken belegen. Die obere Brötchenhälfte mit je 2 TL Pesto bestreichen. Den heißen Patty auf den Schinken legen und mit der oberen Brötchenhälfte abdecken.