Rezept

Mango-Mozzarella Burger

Ein Rezept von Mango-Mozzarella Burger, am 20.04.2024

Zutaten

1	kleine Zwiebel
3 EL	Zucker
1 Msp.	Chilipulver
250 g	Mozzarella
4 EL	Mehl
½	Salatgurke
2 EL	Öl
1	Mango (350 g)
	Salz
2 EL	Aceto balsamico bianco
1	Ei
100 g	gemahlene Haselnüsse
4	Burgerbrötchen (siehe unten)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Burger | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 850 kcal

Zubereitung

1. Für das Mango-Chutney die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Mango schälen, hochkant aufstellen, das Fruchtfleisch mit einem scharfen Messer rechts und links dicht vom Stein abschneiden und fein würfeln. Zwiebeln und Mango mit Zucker, Salz, Chili und Essig in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren und alles bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren in 10 Min. sirupartig einkochen lassen.

2. Inzwischen Mozzarella abtropfen lassen, quer in vier Scheiben schneiden und trocken tupfen. Ei verquirlen. Das Ei, Mehl und Haselnüsse in je einen tiefen Teller geben. Mozzarella zuerst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und anschließend gleichmäßig von allen Seiten mit den Haselnüssen panieren. Die Gurke waschen und mit dem Sparschäler in dünne Streifen schneiden.

3. Eine Pfanne erhitzen, Brötchen halbieren und darin rösten. Die Pattys bei mittlerer Hitze in Öl 1,5 - 2,5 Min. pro Seite braten. Darauf achten, dass die Nüsse nicht dunkel werden. Die Brötchenhälften mit Chutney bestreichen, die Hälfte der Gurke auf die untere Hälfte geben, Patty darüberschichten, Gurkenstreifen darauflegen und mit der oberen Brötchenhälfte bedecken.