

Rezept

Ratzfatz-Burger mit Roter Bete und Burrata

Ein Rezept von Ratzfatz-Burger mit Roter Bete und Burrata, am 28.04.2024

Zutaten

350 g Rote Bete (vorgegart und vakuumiert)	2 EL Walnussöl
1 TL Selleriesamen	1 TL edelsüßes Paprikapulver
½ TL Knoblauchpulver	Salz
Pfeffer	2 EL Pinienkerne
2 Handvoll Rucola	130 g Burrata
2 Burger-Brötchen	Chiliflocken nach Belieben
2 TL Honig	

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 690 kcal, 36 g F, 24 g EW, 62 g KH

Zubereitung

1. Die Roten Beten aus der Verpackung nehmen und in Scheiben von ca. 1 cm Dicke schneiden. Diese in eine Schüssel geben, mit Walnussöl, Selleriesamen, Paprika- und Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer vermischen und 20 Min. durchziehen lassen.
2. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie beginnen zu glänzen. Keine Farbe annehmen lassen, sonst werden sie schnell bitter! Inzwischen den Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern. Die Burrata in zwei Stücke schneiden.
3. Grill auf 130° vorheizen. Die Roten Beten aus der Marinade nehmen und auf dem Rost von beiden Seiten jeweils 1 Min. angrillen. Die Brötchen halbieren und mit den Schnittseiten nach unten dazulegen.
4. Anschließend die Roten Beten mit einem Spatel zu zwei Haufen aufschichten, jeweils ein Stück Burrata darauflegen und anschmelzen lassen.
5. Nun den Burger bauen: Die unteren Brötchenhälften mit dem Rucola und den Roten Beten mit Burrata belegen. Dann mit Pinienkernen und nach Wunsch Chiliflocken bestreuen, den Honig darüberträufeln.