



Italienischer Burger

mit Mozzarella und Gremolata-Pommes



30-40Min.



3-4 Personen

Da wollen alle schnell zu Tisch kommen und zuschlagen! Denn es gibt Burger aus saftigem Rinderhackfleisch mit Mozzarella, Tomaten und leckerem Basilikumketchup. Und die Pommes dazu sind die Bombe! Sie werden goldbraun gebacken und mit Gremolata vermischt, einer frischen Kräuter-Würzmischung, die ursprünglich aus der norditalienischen Lombardei kommt.

Was du von uns bekommst

- 4 Burgerbrötchen ^{1,6,11}
- 1 Knoblauchzehe
- unbehandelte Zitrone
- Tomaten
- 1 Mozzarella ⁷
- 2 Lauchzwiebeln
- 20g frisches Basilikum & Petersilie
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Päckchen Tomatenketchup ⁹
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- Tomaten
- unbehandelte Zitrone

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech und Backpapier
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- große Pfanne
- Küchenreibe

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Milch (7), Sellerie (9), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 885.0kcal, Fett 40.7g, Eiweiß 42.7g, Kohlenhydrate 82.4g



1. Kartoffeln rösten

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln** in ca. 1-2cm dünne, pommesartige Stifte schneiden, mit 1-2EL Olivenöl vermengen, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im Ofen ca. 20-25Min. goldbraun backen.



4. Pommes würzen

Nach Ablauf der Garzeit die **Kartoffeln** gut mit der **Gremolata** vermischen und weitere 5-6Min. im Ofen rösten. Die **Burgerbrötchen** in den letzten ca. 2-3Min. kurz im Ofen aufbacken.



2. Burger formen

Währenddessen die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. Das **Rinderhackfleisch** mit den **Lauchzwiebeln** und ca. **1/3 des Ketchups** vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse **4** ca. 1cm dünne, flache **Burger** formen, in der Mitte etwas eindrücken.



5. Ketchup mischen

Inzwischen die **Tomaten** und den **Mozzarella** in dünne Scheiben schneiden. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und in sehr feine Streifen schneiden, dann mit dem **restlichen Ketchup** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Gremolata mischen

Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein hacken oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die **Zitronenschale** fein abreiben und mit der **Petersilie**, dem **Knoblauch** und 3-4EL Olivenöl mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **abgeriebene Zitrone** in **Spalten** schneiden.



6. Burger braten

Die **Burger** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 2-3Min. anbraten. Die **Brötchenhälften** mit **Basilikumketchup** bestreichen und nach Geschmack mit dem **Fleisch, Tomaten** und **Mozzarella** belegen. Mit **Gremolata-Pommes** und **Zitronenspalten** servieren.