



## Saftige Salsiccia-Burger

mit gebackener Zucchini



20-30min



2 Personen

Salsiccia ist eine grobe italienische Bratwurst um deren Entstehungsgeschichte zahlreiche Mythen ranken. So munkelt man, die lombardische Königin Theudeline habe vor etwa 1500 Jahren das Rezept erfunden und den Einwohnern von Monza geschenkt. Mit diesen saftigen Burgern, die von gebackenen Rosmarin-Zucchini-Streifen begleitet werden, verhilfst du der aromatisch-würzigen Wurst zu einem gebührenden Auftritt.



## Was du von uns bekommst

- 1 Packung Salsiccia
- 1 Tomate
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zucchini
- 1 Päckchen Ketchup <sup>10</sup>
- 1 Stück italienischer Hartkäse <sup>7</sup>
- 2 Burgerbrötchen mit Sesam <sup>1</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sparschäler

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 717kcal, Fett 43.0g, Kohlenhydrate 45.9g, Eiweiß 37.6g



1. Salsiccia vorbereiten

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Salsicce** längs halbieren. Den **Käse** mit einem Sparschäler in breite Streifen hobeln.



2. Gemüse vorbereiten

Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Die **Lauchzwiebel** in lange, schräge Ringe schneiden. Die **Zucchini** mit einem Sparschäler bis zu den Kernen in breiten Streifen abschälen. **Tipp:** Das Kerngehäuse der **Zucchini** nicht entsorgen, sondern in dünne Scheiben schneiden und mitverarbeiten.



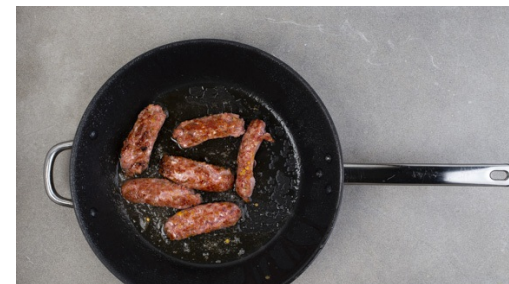
3. Salsa zubereiten

Die **Tomate** halbieren, dabei den Strunk entfernen. Die **Tomatenhälften** vierteln und so pürieren, dass noch kleine Stücke übrig sind. Die **1/2 des Knoblauchs** und den **Ketchup** unter die **Tomaten** rühren und die **Salsa** mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.



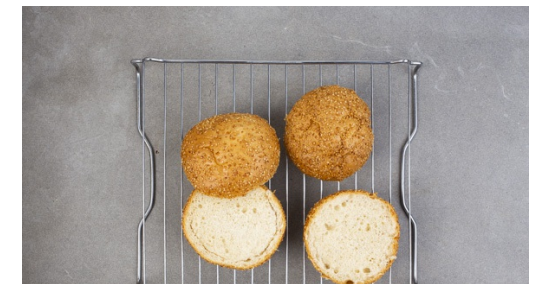
4. Gemüse backen

Die **Zucchini**, die **Lauchzwiebeln** und den **restlichen Knoblauch** mit 1-2EL Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, ggf. ein zweites Blech verwenden. Die **Zucchini** ca. 5-7Min. im Ofen backen, bis die Ränder knusprig sind.



5. Salsiccia braten

Die **Salsiccia-Scheiben** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 2-3Min. von beiden Seiten knusprig anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



6. Brötchen aufbacken

Die **Brötchen** halbieren und ca. 2Min. im Ofen aufbacken. Die **Brötchenhälften** dünn mit der **Salsa** bestreichen und mit **Zucchini**, **Salsiccia** und **Käse** belegen, die restlichen **Zucchini** dazu servieren.