



ITALIENISCHER BURGER MIT SALSICCIA UND SALSA VERDE

ZEITAUFWAND: CA. 60-90 MIN.

EINKAUFLISTE (4 Pers.)

- 300gr Salsiccia (*gerne experimentieren mit Geschmacks-sorten*)
- 300gr Rinderhackfleisch
- 1 Ei
- 200gr Parmesan
- 150gr Semmelbrösel
- 2 Bund Petersilie, glatt
- 30gr Kapern (je nach Geschmack)
- 10gr Sardinen in Olivenöl
- 4 Brioche Buns (wahlweise Chia-batta Buns)
- 1 Romana Salat
- 2 große Tomaten
- 50ml Weißweinessig
- 300ml Natives Olivenöl extra
- 500gr Süßkartoffel
- scharfe Paprika (gemahlen)

VORBEREITEN

Ofen auf 230° Umflucht vorheizen.

SÜSSKARTOFFELPOMMES

500gr Süßkartoffel
Olivenöl
Salz, Pfeffer
Scharfe Paprika

Zu Beginn Süßkartoffeln grob schälen und in Pommes schneiden.

In eine Schüssel geben und zusammen mit 3 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer und scharfe Paprika würzen.

Gut auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und sobald der Ofen vorgeheizt ist, für 30 min. in den Ofen schieben.

SALSA VERDE

50gr Semmelbrösel
2 Bund Petersilie, glatt
30gr Kapern
10gr Sardinen in Olivenöl
30ml Weißweinessig
300ml Natives Olivenöl extra

Petersilie, 50gr Semmelbrösel, Kapern, Sardellen, 30ml Essig und Olivenöl in einen Mixer geben. Ca. 10gr eiskaltes Wasser hinzufügen.

Mixen, bis eine glatte Konsistenz erreicht ist - ggf. noch etwas Eiswasser hinzufügen. Mit Essig und Salz abschmecken und nach Geschmack weitere Kapern hinzufügen. Zur Seite stellen.

ZWISCHENSCHRITT

1 Romana Salat
2 große Tomaten

Tomaten und Salat waschen. Tomate in große Scheiben schneiden. Salat zu einzelnen Blättern zerteilen und nach Burger Bun-Größe zuschneiden.

BURGER-PATTYS

300gr Salsiccia
300gr Rinderhackfleisch
1 Ei
200gr Parmesan
100gr Semmelbrösel

Salsiccia in der Mitte zerteilen und mit den Daumen und Zeigefinger die Fleischmasse raus pressen. In die große Schüssel von den zuvor zubereiteten Süßkartoffeln geben.

Hackfleisch, Ei, Parmesan und restliche Semmelbrösel zugeben und ordentlich durchmischen. Aus der Masse 4 Pattys formen.

Ein Küchenpapier mit Olivenöl befeuchten und damit eine große Pfanne einfetten. Pfanne erhitzen und bei starker Hitze Burgerpattys für 4 min. auf jeder Seite anbraten bis sie gut gebräunt sind. Anschließend im Ofen auf den Süßkartoffeln platzieren.



BURGER-BUNS

4 Brioche Buns

Geteilte Brioche Buns mit der Innenseite in die heiße Pfanne geben, bis die Innenseiten goldbraun geröstet sind.

ANRICHTEN

Untere Brötchenhälfte mit der Schnittseite nach oben, auf einem Teller anrichten und mit einem Klecks Salsa Verde bestreichen. Salat und Tomate darauf platzieren. Eines der Pattys darüber legen und mit Salsa bestreichen. Daneben Süßkartoffelpommes und Salsa Verde zum dippen platzieren. Sofort servieren.

Wiederholen Sie dies mit den restlichen Patties, Brötchen, und Salsa.

Guten Appetit!