

Video zum Rezept:



ITALIAN-BURGER

mit Mozzarella, Rucola, Pancetta und Avocadocreme

Zutaten für 4 Personen

Für die Brötchen:

300 g Mehl
250 g Speisequark
1 Ei
1 Pkg. Backpulver
30 g Zucker
2 EL Sesam
1 Prise Salz

Für die Patties:

600 g Rinderhack
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für die Avocadocreme:

1 reife Avocado
150 g Creme fraiche
1 Zitrone
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für den Belag:

8 Scheiben Pancetta
2 Tomaten
2 Mozzarella
1 Pkg. Rucola

Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten bis auf den Sesam zu einem glatten Teig verkneten. Daraus vier gleich große Kugeln formen, diese auf ein Backblech setzen und flach drücken. Die Brötchen gehen sehr stark auf. Den Sesam über die Brötchen streuen und leicht andrücken. Dann in den vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Umluft für ca. 20 Min. backen.

Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und vier Patties formen. Diese in einer Pfanne anbraten. Nach dem Wenden je zwei Scheiben Mozzarella darauf legen, damit dieser leicht schmilzt.

Das Fruchtfleisch der Avocado mit einer Gabel zerdrücken und mit Creme fraiche, Zitronenabrieb, Zitronensaft, Salz und Pfeffer und vermischen.

Den Pancetta in einer Pfanne kross braten und auf einem Küchencrepe abtropfen.

Wenn die Brötchen fertig sind, diese aufschneiden und mit der Avocadocreme, dem Hackfleisch, einer Tomatenscheibe, Pancetta und Rucola belegen.