

## heute gibt es...

# Burger - italo style



### **Zutaten: (für 4 Burger)**

Für das Rucola-Zucchini-Pesto:

- 50g Rucola
- 50g Zucchini
- 1 TL Honig
- Salz und Pfeffer

Für die Parmesan-Chips:

- 100g frisch geriebenen Parmesan

Für die Patties:

- 500 g Rinderhackfleisch

Für die Auberginen:

- 1 Aubergine
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamico Bianco
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz und Pfeffer

Außerdem:

- 4 Burger Buns
- 1 große Tomate
- etwas Rucola

### **Zubereitung:**

1. Mixt mit einem Pürierstab den Rucola zusammen mit den Zucchini und Honig zu einem grünem Pesto und schmeckt dieses mit Salz und Pfeffer ab.
2. Streut den Parmesan auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech in der Größe der Burgerpatties. Dann backt ihr diese für 1 Minuten bei 160 °C Umluft im Ofen. Holt dann das Blech heraus und lasst die Chips abkühlen. Legt sie dann noch auf ein Küchentuch um das überschüssige Fett zu entfernen.
3. Schneidet die Aubergine längs in Scheiben und bratet sie in etwas Olivenöl auf beiden Seiten an. Ich habe eine Grillpfanne verwendet, weil diese dann so schöne Muster auf dem Gemüse hinterlässt. Zerdrückt die Knoblauchzehen mit der Messerschneide und gebt diese und den Rosmarinzweig mit in die Pfanne und bratet sie etwas an.
4. In einer Schale verrührt ihr dann die 4 EL Olivenöl mit dem Essig und Salz und Pfeffer. Gebt dann die Auberginen und den Knoblauch und den Rosmarin mit hinein und lasst alles für mindestens 30 Minuten ziehen.
5. Formt euch 4 Patties aus dem Hackfleisch und bratet diese in der Pfanne an, schneidet die Buns

auf und toastet diese.

6. Legt dann auf das untere Pattie erst Rucola, dann eine Tomatenscheibe, das Pattie, eine gegrillte Aubergine, den Parmesanchip und zuletzt das Pesto. Dann noch den Deckel oben drauf und genießen.

[">](#)