



Perfekt für Deine Grillparty - #Burgerliebe

Italienischer Burger

Zutaten

Patties:

900 g Hackfleisch

Salz, Pfeffer

Pesto:

25 g Basilikumblätter

20 g gesalzene Mandeln

1 Knoblauchzehe

Salz, Pfeffer

118 ml Olivenöl

25 g Pecorino Käse, gerieben

Außerdem:

etwas Olivenöl zum Bestreichen der Patties

230 g Mozzarella

2 Tomaten, in Scheiben geschnitten

6 Burger-Buns (Brötchen)

Zubereitung

Vermischen Sie in einem Mixer Basilikum, Mandeln, Pecorino-Käse, Olivenöl und das Knoblauch.

Schmecken Sie das fertige Pesto anschließend mit Salz und Pfeffer ab.

Füllen Sie etwas Pesto in eine große Schüssel ab und vermischen Sie es gut mit dem Hackfleisch, Salz und Pfeffer. Formen Sie nun 6 Burger-Patties aus der Masse und bestreichen Sie die fertigen Patties mit etwas Olivenöl.

Grillen oder braten Sie die Patties auf dem Grill oder in einer Pfanne je nach Gusto.

Grillen Sie die Burger-Buns nach Belieben im Ofen oder auf dem Grill kurz an und bestreichen Sie diese anschließend mit dem frischen Pesto.

Schneiden Sie die Tomaten und den Mozzarella in Scheiben und garnieren Sie Ihren Burger mit den Patties, den frisch geschnittenen Tomaten, dem Mozzarella und der frischen Pesto.

Lassen Sie es sich schmecken!