

Tomaten-Burger, Avocado-Creme, Zwiebeln, Bratkartoffeln

Für zwei Personen

Für die Bratkartoffeln:

600 g festk. Kartoffeln	7 rote, gelbe, grüne Peperoni	1 Zwiebel
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Butter	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für den Brot-Ersatz:

2 große Rispentomaten	Sonnenblumenöl	Salz
-----------------------	----------------	------

Für das Patty:

250 g Rinderhackfleisch	4 Scheiben Cheddar	Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Topping:

200 g weiße Zwiebeln	3 TL Honig
----------------------	------------

Für die Avocado-Creme:

2 reife, weiche Avocados	2 EL griech. Joghurt	1-2 Zitronen, Saft
Salz	Pfeffer	

Für die Fertigstellung:

1 bunte Salatmischung	150 g Salatgurke
-----------------------	------------------

Für die Bratkartoffeln:

Die Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Kartoffeln mit Schale in Salzwasser kochen, anschließend pellen und in Scheiben schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin knusprig braten. Zwiebelstreifen und klein geschnittene Peperoni zugeben und mitbraten. Etwas von der Butter zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilienblätter fein hacken und zu den Bratkartoffeln geben.

Für den Brot-Ersatz:

Relativ dünne Enden der Tomate abschneiden, auf der Schnittfläche mit Salz würzen und leicht in Öl anbraten.

Für das Patty:

Hackfleisch zu zwei Kugeln formen und dann jeweils platt stampfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Pfanne mit Öl geben. Ca. 2-3 Minuten pro Seite braten. Auf das Fleisch jeweils 1-2 Scheiben Cheddar-Käse geben. Wenn der Käse verlaufen ist, Burger-Pattys zum Abtropfen auf einen Teller mit Küchenrolle legen.

Für das Topping:

Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und mit Honig in einer Pfanne leicht anbraten.

Für die Avocado-Creme:

Avocado schälen, mit Messer und Gabel ausschaben und mit gepresster Zitrone und Joghurt vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Fertigstellung:

Tomatenscheiben mit Avocado-Creme bestreichen. Zwiebeln auf die Avocado-Creme geben. Dann die Pattys drauflegen.

Salat und Gurke waschen und in Scheiben schneiden. Auf den Patty legen. Burger mit einem langen Holzstäbchen fixieren, sodass er stehen bleibt.

Milena Kamp am 01. Juli 2024