

## **Salami-Burger mit Mozzarella**

450 g Hackfleisch	80 g Salami	30 g Parmesan
35 g grüne Paprika	2 g ital. Gewürzmischung	2 g Knoblauchpulver
15 ml Olivenöl	60 ml Pizzasauce	100 g Mozzarella
30 g Salamischeiben	15 g Knoblauchbutter	4 Brioche Brötchen

Das Rinderhackfleisch in einer Schüssel mit den gewürfelten Salamistücken, dem geriebenen Parmesan, der gewürfelten, grünen Paprika, der italienischen Gewürzmischung und dem Knoblauchpulver gut durchmischen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.

Aus der Fleischmischung 4 gleichgroße Burger-Pattys formen.

Das Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen.

Nun Die Burger-Pattys von beiden Seiten für etwa je 4-5 Minuten braten, bis sie durchgegart und außen knusprig sind. In den letzten Minuten des Bratens die Pizzasauce auf die Oberseite der Pattys geben und mit geriebenem Mozzarella bestreuen.

Deckel auf die Pfanne setzen und den Käse schmelzen lassen.

Die Brioche-Brötchen halbieren und mit Knoblauchbutter bestreichen.

Die Brötchenhälften in einer separaten Pfanne leicht anrösten.

Die Salamischeiben auf den geschmolzenen Mozzarella legen und die Burger auf die Brötchen setzen.

Die Burger mit den oberen Brötchenhälften bedecken und servieren.

NN am 30. Juni 2025