



CAPRESE-BURGER

Zutaten für 4 Personen

600 g Hackfleisch (Rind)
8 Tomaten, in feine Scheiben geschnitten
1 Mozzarella, in Scheiben geschnitten
1 Bund Basilikum
1 dl Olivenöl
1 Knoblauchzehe
4 Brötchen
Salz, Pfeffer, Öl

Aus Basilikumblättern, Knoblauch und Olivenöl eine Paste mixen, salzen und pfeffern. Tipp: Zur Paste etwas geriebenen Pecorino (Schafkäse) hinzugeben; bei Bedarf etwas Olivenöl hinzufügen. Aus dem Hackfleisch vier Pattys formen, leicht einölen und ca. 3 Minuten pro Seite bei ca. 200°C grillieren; nach dem Wenden salzen und pfeffern und für die letzte Grill-Minute mit der Mozzarellascheibe belegen. Brötchen aufschneiden, Innenseiten leicht mit Öl bepinseln und auf dem Grill rösten.

Anrichten: Basilikum-Paste auf die Innenseite des Brötchenbodens geben, Patty mit dem leicht geschmolzenen Mozzarella drauflegen. Mit Tomatenscheiben belegen (diese noch salzen); mit etwas Paste und mit der zweiten Brötchenhälfte abschliessen.