Nah&Frisch

kuner.at Professional

Burger Italienisch

Hauptspeise Fleischgerichte Grillen Sommer



Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ○ ○ ○

Die Kräuter in einer großen Schüssel mit dem Fleisch vermischen, salzen, pfeffern. Zu vier Laibchen formen. Oliven und Basilikum hacken. Die Burger von beiden Seiten 3 – 4 Minuten grillen.

In der Zwischenzeit die Kuner Mayonnaise mit den gehackten Oliven und dem Basilikum vermischen. Mit etwas Pfeffer würzen. Die Burger auf die Unterseite der gerösteten Ciabatta-Weckerl legen, mit einem Löffel Oliven-Mayonnaise, roten Zwiebelringen und Rucola belegen, zweite Brötchenhälfte auflegen.

Zutaten

- 500 g mageres Rinderfaschiertes
- 2 EL gehackte Petersilie
- 1 EL Thymian
- 1 EL Rosmarin
- 2 EL Basilikum
- 10 schwarze Oliven
- Jodsalz
- Pfeffer
- 4 EL Kuner Original Mayonnaise 80% Fett
- 4 Ciabatta-Weckerl
- 1 rote Zwiebel
- 70 g Rucola