

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
Rinderfaschirtes

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