Hamburger mit Basilikum-Tomaten-Salsa und Mozzarella

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	2 St.
Knoblauchzehen	2 St.
Cherrytomaten	150 g
Basilikum, frisch	40 g
Balsamicoessig, hell	2 EL
Olivenöl	3 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Zucker	
Zitronen	1 St.
Paprika, edelsüß	
Mayonnaise	6 EL
Mozzarella	1 St.
Petersilie, frisch	20 g
Schweinehackfleisch	600 g
Ketchup	3 TL
Senf	1 TL
Eier	1 St.
Paniermehl	4 EL
Öl	3 EL
Hamburgerbrötchen	4 St.

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, große Pfanne

1. Zwiebeln halbieren, schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und hacken. Tomaten halbieren. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken. In einer Schüssel die Hälfte der Zwiebel und Knoblauch mit Tomaten, Balsamicoessig und Olivenöl vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken.

2. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Paprikapulver, 1 EL Zitronensaft und Mayonnaise verrühren und bis zum Gebrauch kühl stellen. Mozzarella in Scheiben schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken.

3. In einer Schüssel restlichen Knoblauch und Zwiebeln mit Hackfleisch, Petersilie, Ketchup, Senf, Ei und Paniermehl vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und zu 4 gleich großen Patties formen.

4. In einer Pfanne 2 EL Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und Patties darin ca. 5 Min. von jeder Seite braten. Patties aus der Pfanne nehmen und kurz ruhen lassen. Brötchen halbieren und im Bratensatz bei mittlerer Stufe ca. 2 Min. goldbraun rösten.

5. Brötchenhälften nach Belieben mit Mozzarella, Paprika-Mayonnaise und der Salsa aus Tomaten und Basilikum belegen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	921 kcal
Kohlenhydrate	45 g
Eiweiß	45 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	63 g