

Salsiccia-Burger

Fast Food alla Italia.

Dieser saftige Burger geht in Sachen Geschmack keine Kompromisse ein.
Ein lukullischer Hochgenuss für
alle Liebhaber der italienischen Küche.

Zutaten

4 Ciabatta-Brötchen
500g Salsiccia
Olivenöl
1 Tomate
1 Zwiebel
40g Rucola
4 EL Tomatenpesto
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Etwa 25 Minuten

- 1 Die Salsiccia ausdrücken und aus dem Brät 4 Burger etwas grösser als die Ciabatta-Brötchen formen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Burger von jeder Seite 2-3 Minuten anbraten.
- 2 Tomaten in Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel in Ringe schneiden. Brötchen halbieren, mit Tomatenpesto bestreichen und die Burger auflegen. Mit Tomaten, Zwiebelringen und Rucola belegen.

Tipp

Für das Tomatenpesto 100g getrocknete Tomaten mit 50g Pinienkernen und 1 Knoblauchzehe im Mixer pürieren, dabei 8-10 Esslöffel Olivenöl in dünnem Strahl einlaufen lassen, bis eine cremige, grobfeine Masse entstanden ist. 60g geriebenen Parmesan untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Olivenöl bedeckt hält sich das Pesto in Schraubgläsern im Kühlschrank für mehrere Wochen.

