



## Mozzarella Burger MIT PARMASCHINKENCHIPS

3 PERSONEN



CA. 60 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



### ZUTATEN BURGER

- 3 Burger Brötchen (z. B. Focaccia)
- 450 g Rinderhackfleisch
- 2 Kugeln Bayernland Mozzarella
- 70 g Pesto
- 50 g Mayonnaise
- 2 EL weißer Balsamico
- 3 Salatblätter
- 2 Tomaten
- 6 Scheiben Parmaschinken
- Italienische Kräutermischung
- Salz und Pfeffer
- Speiseöl

DAS REZEPT ENTSTAND IN FREUNDLICHER  
ZUSAMMENARBEIT MIT  
[WWW.SCHNELLMALGEKOCHT.DE](http://WWW.SCHNELLMALGEKOCHT.DE)

### ZUBEREITUNG

1. Zunächst zur Herstellung der Parmaschinken Chips einzelne Schinkenscheiben etwas rundlich auf ein Backblech legen und bei 100° C Umluft für ca. 40 Minuten im Backofen trocknen.
2. Mayonnaise, Pesto und Balsamico zu einer Sauce vermischen, sowie Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden.
3. Das Hackfleisch mit je einem halben Teelöffel Pfeffer und Salz und einem Esslöffel der italienischen Kräutermischung vermengen. Anschließend drei Burger Patties à 150 g formen. Die Patties mit Öl einstreichen und von beiden Seiten auf dem Grill anbraten.
4. Das Fleisch mit den Tomaten- und Mozzarellascheiben belegen und mit Kräutern bestreuen. Anschließend bei geschlossenem Grilldeckel und indirekter Hitze so lange ziehen lassen, bis der Käse wunderbar cremig verlaufen ist.
5. Die Brötchen aufschneiden und die Innenseiten auf dem Grill anrösten.
6. Die Burgerunterseite mit ca. 1 EL Pesto Sauce bestreichen. Mit Salat, dem überbackenen Burgerpatty, sowie den Parmaschinken chips belegen.
7. Die Burger können statt auf dem Grill auch in der Küche zubereitet werden. Dafür wird das Fleisch in einer Pfanne gebraten und anschließend im Backofen mit dem Mozzarella und den Tomaten gratiniert.

Guten Appetit!



/bayernlandeg



/bayernland\_eg

[www.bayernland.de](http://www.bayernland.de)



Mehr Rezepte unter:

[www.youtube.com/BayernlandTV](http://www.youtube.com/BayernlandTV)