

## Burger mediterran

4 Personen | Autor: OTTO GOURMET Küchenteam | Kategorie: Rind | Schwierigkeit: leicht | Zeit: ca. 30 Min.



### Zutaten

- 4 Burger Patties, z. B. Beef Burger Mediterran Art. [68904](#)
- Burger Brötchen Sesam, 4er Set, Art. [12000](#)
- 300 g Rucola, gewaschen
- 8 getrocknete Tomaten, kleingeschnitten
- 16 schwarze Oliven, halbiert
- 2 EL Aceto Balsamico
- 6 EL Olivenöl
- 2 Handvoll Pinienkerne, geröstet
- 160 g frischer Parmesan, gehobelt
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Salz, Zucker

### Vorbereitung

Tauen Sie die Burger Pattys schonend über Nacht im Kühlschrank auf. Zwei Stunden vor der Zubereitung nehmen Sie die Pattys aus dem Kühlschrank und lassen sie Zimmertemperatur annehmen. Dies ist auch der richtige Zeitpunkt um ggf. die Burger Buns aufzutauen. **Achtung:** Bei Temperaturen über 25 °C empfehlen wir, den Burger nicht länger als 30 Minuten zu temperieren.

### Zubereitung

Die Pinienkerne behutsam in einer Pfanne rösten, abkühlen lassen.

Dann mit Olivenöl, Balsamico, Salz, Pfeffer und Zucker zu einer Vinaigrette verrühren.

Die getrockneten Tomatenstückchen und die halbierten Oliven mit der Balsamico Vinaigrette vermischen und ziehen lassen.

Die temperierten Pattys 2-3 Minuten pro Seite auf einem Holzkohle- oder Gasgrill mit direkter mittlerer Hitze grillen. Nach der Hälfte der Zeit die Burger um 45° drehen, um das bekannte Grillmuster zu erhalten. Anschließend wenden und den Vorgang wiederholen.

Alternativ die Pattys in einer leicht gefetteten Pfanne von beiden Seiten bei mittlerer Hitze ca. 2-3 Minuten braten.

Beide Seiten sollten schön gebräunt, das Patty im Kern jedoch noch rosa sein.

Parallel die Brötchen aufschneiden und mit der Schnittfläche ca. 90 Sek. grillen oder nach den Pattys in der Pfanne rösten.

### Fertigstellung

Rucola mit der Balsamico-Vinaigrette vermengen.

Etwas davon auf die Unterseiten der Brötchen geben, Fleischpattys darauf platzieren.

Mit mehr Rucola-Salat toppen, Parmesan darüber hobeln und Pinienkerne darauf verteilen, nach Geschmack mit mehr frisch gemahlenem Pfeffer würzen und mit oberen Brötchenhälften schließen.

### Guten Appetit!