

Ciabatta-Burger mit Ziegenkäse



Zutaten für zwei Personen:

250 g Hackfleisch vom Rind
Salz, Pfeffer aus der Mühle
italienische Kräuter
Cayennepfeffer
Chiliflocken
1 TL mittelscharfer Senf
1/2 EL neutrales Öl
2 Ciabatta-Brötchen
Ketchup
2-4 Blätter Eissalat
1 mittelgroße Tomate
4-6 dünnere Scheiben Ziegenweiskäse (Rolle)

1. Hackfleisch kräftig mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, italienischen Kräutern, Cayennepfeffer und Chiliflocken würzen. 1 TL Senf zugeben und alles mit einer Gabel gut vermengen, nicht kneten. Aus der Masse zwei Kugeln formen, dann die Kugeln zu Fladen („Patties“) formen. Mit einem Teelöffel in jedes Patty in der Mitte eine Mulde drücken, damit sie sich beim Braten nicht wölben.

2. Ciabatta-Brötchen quer teilen, die unteren Hälften mit Senf, die oberen mit Ketchup bestreichen. Eissalatblätter waschen

und trocknen, zurechtschneiden oder reißen und auf die unteren Hälften legen. Tomaten in Scheiben schneiden und auflegen.

3. Eine Grillpfanne (oder eine beschichtete Pfanne) auf mittlere Hitze vorheizen und mit wenig neutralem Öl dünn ausstreichen. Die Patties auf beiden Seiten braten, zuerst mit der Mulde nach oben. Nach den ersten 4-5 Minuten umdrehen, die Ziegenkäsescheiben auflegen, einen Deckel auflegen, die Hitze eventuell etwas zurücknehmen und die Patties in 4-6 Minuten fertig braten.

Sie sollen innen gerade durchgebraten sein, also nicht zu lange braten.

4. Die Patties jeweils auf die Tomaten legen, dann obere Hälften auflegen.

Hinweise:

Anstelle Ziegenkäse kann man auch dünn geschnittene Gorgonzola nehmen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 25 min, kleine Gerichte, Hauptspeisen, Hackfleisch, Rind, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 21.01.2023