



„THE ITALIAN“

ZUTATEN

für 4 Burger

- 4 Ciabatta-Brötchen
- 4–6 Salsiccia (ca. 400 g)
- Olivenöl zum Braten und Beträufeln
- 1 kleiner Bund Rauke
- 1 Tomate
- Salz
- Prise Zucker
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 kleine rote Zwiebel
- 4 TL Tomatenpesto (S. 234)
- 1 kleines Glas italienische Lieblingsoliven

*

Salsiccia

ist eine grobe italienische Bratwurst, die sich auch auf deutschen Grills zunehmender Beliebtheit erfreut. Das grobe Brät ist besonders würzig, es wird meist mit Wein, Knoblauch, Fenchelsaat, Paprika und schwarzem Pfeffer abgeschmeckt. Salsiccia ist insbesondere während der Grillsaison beim gut sortierten Metzger vorrätig.

Burger auf Italienisch! Die saftigen Patties aus würzigem Salsiccia-Brät sind besonders schnell zubereitet, serviert im knusprigen Ciabatta-Brötchen mit Tomatenpesto, frischen Tomaten, Zwiebeln, Rauke und Oliven. Ein Angebot, das keiner ablehnen kann.*

ZEIT

30 Minuten

ZUBEREITUNG

Ciabatta-Brötchen im 50 Grad warmen Ofen erwärmen. Salsiccia-Würste ausdrücken und aus dem Brät 4 längliche Burger-Patties formen. In einer Pfanne in 3 EL heißem Olivenöl von jeder Seite 3–4 Minuten braten.

Rauke waschen und trockenschleudern. Tomate in Scheiben schneiden, mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Zwiebel in Ringe schneiden. Brötchen längs halbieren, mit Tomatenpesto bestreichen und die Burger-Patties auflegen. Mit Tomaten, Zwiebelringen und Rauke toppen. Nach Geschmack noch mit frischem Olivenöl beträufeln. Mit Oliven servieren.

