



DER EXKLUSIVE

Euroqast

BURGER



Der klassische Cheeseburger auf ganz besondere Art: mit einem Burger-Pattie aus dem besten Fleisch der berühmten Rinderrasse „Razza Fassona Piemontese“ auf pikantem Peperoncino-Pesto mit konfierten Datteltomaten und roten Zwiebeln im Vollkorn-Burger-Bun.

4 Burger Buns
4 Burger Patties (Razza Fassona Piemontese)
3 EL Olivenöl
4–8 Scheiben Cheddar-Käse
1 kleine rote Zwiebel
2–3 EL Peperoncino-Pesto
einige Blätter grüner Salat
konfierte Datteltomaten aus dem Glas

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Rezept für 4 Burger

1. Die Burger-Buns im Ofen langsam erwärmen, den Ofen dafür mit den Buns auf ca. 60 Grad erhitzen. Die Burger-Patties in einer Pfanne im heißen Öl 6-8 Minuten braten, dabei ab und zu wenden.
2. Käsescheiben auf den Patties in der Pfanne verteilen, den Deckel aufsetzen und den Käse schmelzen lassen. Die Zwiebel in Ringe schneiden. Buns aus dem Ofen nehmen. Die Unterseite der Burger-Buns mit Peperoncino-Pesto bestreichen, mit Salat belegen.
3. Die Patties aufsetzen und mit Zwiebelringen und konfierten, abgetropften Datteltomaten belegen. Deckel aufsetzen und sofort servieren.