



Hamburger vom rind mit aubergine



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Chef



Custo
Wirtschaftlich



Com quem?
Mit Freunden



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 100ml Gallo Olivenöl Reife Ernte

 20ml Gallo Apfelessig

- 125g Sprossensalat
- 600g Rinderhackfleisch
- 400g Aubergine
- 4 Eier
- 125g rote Zwiebel
- Fleur de Sel nach Belieben
- Gemahlener pfeffer nach Belieben

Modo de preparação

1

Teilen Sie das Hackfleisch in 8 Portionen von jeweils circa 75 Gramm auf und formen Sie Burger.

2

Schneiden Sie die Aubergine in Scheiben in ungefähr der Dicke der Hamburger. Für 4 Portionen brauchen Sie 12 Scheiben.

3

Erhitzen Sie in einer Bratpfanne die roten Zwiebeln mit ein wenig Olivenöl und dünsten Sie diese glasig an.

4

Braten Sie die Auberginenscheiben und die Burger in einer Pfanne mit Olivenöl bis sie genügend durch sind.

5

Braten Sie Spiegeleier in einem Metallreifen mit dem Durchmesser der Hamburger.

6

Machen Sie den Sprossensalat mit Olivenöl und Apfelessig an.

7

Schichten Sie die Burger, immer abwechselnd eine Scheibe Aubergine und Hamburger und zum Schluss das Spiegelei. Würzen Sie die Burger mit gemahlenem Pfeffer und Fleur de Sel.

8

Dekorieren Sie den Burger mit einer frischen Himbeere und servieren Sie ihn zusammen mit dem rohen Sprossensalat.

Produtos utilizados



Reife Ernte
Natives Olivenöl Extra Premium



Apfelessig
Essige Täglich



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide