

Burger mit Grillgemüse

Zutaten für 4 Portionen

- 600 g gemischtes Hackfleisch
- 300 g Zucchini
- je 1/2 rote, gelbe und grüne Paprikaschote
- 1 Gemüsezwiebel
- 1 Zwiebel
- 60 g getrocknete Tomaten in Öl
- 2 EL Tomatenmark
- getrocknete italienische Kräuter
- Salz, Pfeffer
- 4 American Hamburger Weizensoftbrötchen (300 g)
- 4 EL Salatcreme (16 % Fett)
- 4 EL Ketchup

Zubereitung

Zucchini waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Paprika putzen, waschen und in breite Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und Gemüsezwiebel in Ringe schneiden. Übrige Zwiebel in feine Würfel schneiden. Tomaten trocken tupfen.

Hack, Zwiebelwürfel, Tomatenmark und italienische Kräuter verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zu 4 flachen Frikadellen formen. Frikadellen auf dem heißen Grill ca. 15 Minuten grillen. Gemüse nach ca. 5 Minuten dazugeben. Gemüse evtl. in eine Grillschale legen, dabei die Grillzeit ca. verdoppeln.

Fleisch und Gemüse vom Grill nehmen und warm halten. Brötchenhälften 3 Minuten unter Wenden auf den Grill legen.

Mit Salatcreme, Fleisch, Gemüse und Ketchup belegen.