

Rindfleisch-Laibchen im Weizen-Fladen mit Gemüse & Bergkäse



Zutaten

Weizen-Fladen

Rindfleisch-Laibchen:

200 g Rindfleisch, faschiert

1 Zwiebel

2 EL Sonnenblumenöl

1 EL Tomatenmark

Paprikapulver

Salz, Pfeffer, Oregano

100 ml Gemüsefond

4 EL Landfrischkäse

Zum Füllen:

eine Scheibe Bergkäse pro Burger

Sommergemüse:

2 Paprikaschoten

1 Zucchini, jung

1 Stück Frühlingszwiebel

2 Paradeiser, fleischig

1 Zwiebel, rot

Zubereitung

Zwiebel schälen, klein schneiden und in der heißen Pfanne in heißem Öl gut anbraten. Dann das Faschierte dazu geben, Tomatenmark und die Gewürze beifügen und nach einmaligem

Durchmischen mit Gemüsefond ablöschen. Die Flüssigkeit einkochen lassen, den Landfrischkäse dazu geben und mischen. Aus der Masse Laibchen formen und auf beiden Seiten ca. 3 Minuten in einer beschichteten Pfanne braten.

Für das Sommergemüse Paprika, Jungzwiebel und Zucchini putzen, in Streifen schneiden und in einer beschichteten Pfanne in etwas Öl kurz anbraten und mit etwas Essig ablöschen. Mit Salz, Pfeffer abschmecken. Die Paradeiser und die Zwiebel in Scheiben schneiden.

Die Weizen-Fladen mit dem Rindfleisch-Laibchen, einer Scheibe Käse, dem gebratenen Sommergemüse, einer Scheibe Paradeiser und Zwiebelringe füllen. Mit Soße nach Geschmack servieren.

Tipps:

Dieser Burger kann auch ohne Fleisch-Laibchen zubereitet werden.

Im Winter kann das Sommergemüse durch gebratene Karottenstreifen ersetzt werden.
