

Italian Burger

Für 2 Personen:

2 Brötchen	2 Kugeln Mozzarella	2 handvoll Babyspinat
10 Kirschtomaten	1 Zehe Knoblauch	1 Zweig Rosmarin
2 Eier	1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Pfeffermix

Die Knoblauchzehe in dünne Scheiben schneiden und mit dem Olivenöl in eine Pfanne geben. Rosmarinnadeln dazu zupfen und das Öl leicht erhitzen. Die Kirschtomaten halbieren, zusammen mit dem Spinat in die Pfanne geben und den Spinat bei mäßiger Hitze zusammenfallen lassen. Währenddessen die Eier in eine Schüssel aufschlagen und mit dem Parmesan verrühren.

Den Mozzarella halbieren und von beiden Seiten mit HSN Gewürzsalz und Pfeffer würzen. Den Mozzarella in der Eiermasse wenden und in einer heißen Pfanne mit Olivenöl kurz von beiden Seiten braten.

Den alten Balsamico zum Spinat in die Pfanne geben, verrühren und den Spinat aus der Pfanne nehmen.

Das Burger Brötchen halbieren und bei 180°C im vorgeheizten Backofen aufbacken. Den Spinat mit Salz und Pfeffer würzen und vermengen. Die Brötchenhälften mit dem Spinatsud beträufeln, 1El Spinat auf die untere Brötchenhälfte geben, den Mozzarella daraufsetzen, etwas Spinat darauf geben, frischen Parmesan darüber reiben und die obere Brötchenhälfte daraufsetzen.

Steffen Henssler am 13. Mai 2021