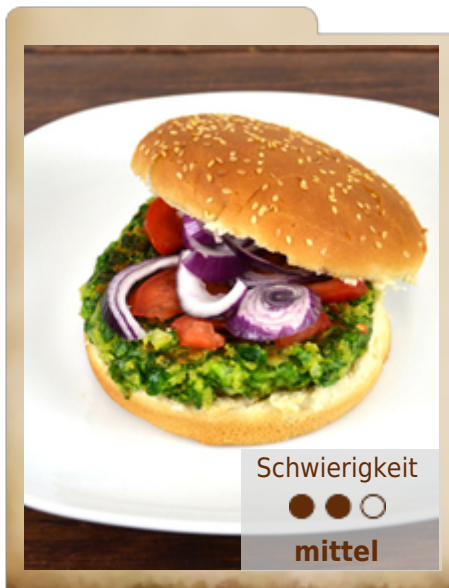




Rezepte aus der Behr Küche

Spinat-Burger



Zutaten für 4 Personen

200g Baby-Spinat
1 Tomate
1 große rote Zwiebel
170g Hirtenkäse
120g Ricotta
100g Mehl
80g Paniermehl
1 Ei
4 EL Pflanzenöl
Salz
Pfeffer
Muskat (gerieben)
4 Burger-Brötchen

Zubereitung:

Den Baby-Spinat gründlich waschen, fein hacken und in eine große Schüssel geben. Die Zwiebel häuten und in Ringe schneiden. Eine Hälfte der Ringe zur Seite stellen. Die andere Hälfte fein würfeln und mit einem Esslöffel Öl glasig anschwitzen. Im Anschluss die glasigen Zwiebelwürfel, wie auch Ricotta, Hirtenkäse, Mehl, Paniermehl und das Ei mit zum Spinat in die Schüssel geben. Das Ganze mit etwas Salz, Pfeffer und geriebenem Muskat würzen und solange mit den Händen vermischen, bis eine breiartige Masse entstanden ist. Aus dieser Masse 4 große Bratlinge formen und diese mit 2-3 Esslöffeln heißem Öl bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten je Seite in einer Pfanne braten. Während des Bratens die Burger-Brötchen kurz aufbacken und aufschneiden, die Tomate waschen und in Scheiben schneiden. Auf die unteren Brötchenhälften zuerst die fertigen Bratlinge, dann die Tomatenscheiben und die Zwiebelringe und zuletzt die oberen Brötchenhälften legen.