



ALLES DRIN.

Fragen, Anregungen, Kritik? Oder auch Lob?  
Kochunterstützung? Melde dich hier, ich freu mich:

01577/7707760  
hallo@chriskochtüte.de  
facebook.com/chriskochtuete

chriskochtüte.de  
Christoph Zettler- Laeiszstraße 15 - 20357 Hamburg

# Salsiccia-Burger mit Mozzarella und Balsamicozwiebeln

Es ist Feierabend. Glückwunsch:) Jetzt abschalten und entspannt kochen. Deswegen lies dir das Rezept vorab einmal komplett durch. Und leg dir schon mal Olivenöl, Balsamicoessig, Salz, eine Pfeffermühle, eine große Schüssel, ein Backblech mit Backpapier, ein Pürierstab oder Mörser (wer nichts von beiden hat, schneidet einfach alles super klein), eine Knoblauchpresse sowie eine Pfanne mit Deckel bereit. Und in ca. 30 min gibst's lecker Essen.

Ofen auf 250 Grad vorheizen. **Kartoffeln** unter fließendem Wasser sauber rubbeln. In ca. 1 cm große Würfel schnippeln. Mit etwas Olivenöl (1P: 1 EL, 2P: 2EL) sowie Salz (½ TL/ 1 TL) in einer großen Schüssel gut vermischen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Kartoffeln darauf verteilen. Für ca. 15-16 Min auf mittlerer Schiene im Ofen lassen. Nach der Hälfte der Zeit die Kartoffeln durcheinander mischen. Für den Dip den **Knoblauch** pressen, mit etwas Olivenöl (1P: 2 EL; 2P: 4 EL), Salz, dem Saft einer halben **Limette** sowie der gewaschenen **Petersilie** vermischen und pürieren bzw. Mörsern. Wer nichts davon im Haus, einfach alles sehr klein schneiden. Und Dip ist fertig.

**Salsiccia** der Länge nach halbieren und in einer Pfanne mit Deckel mit wenig Öl ca. 4 Min pro Seite auf mittelhoher Hitze anbraten. Die Salsiccia aus der Pfanne holen und warm halten bzw. abdecken. **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Ringe schneiden. In die Pfanne mit dem Salsicciefett geben. 1 TL Zucker über die Zwiebel geben und auf hoher Hitze ca. 3 Min glasig dünsten. Dann Balsamicoessig (1P: 2 EL, 2P: 4 EL) dazugeben und nochmals 3 Min einkochen lassen. **Mozzarella** in dünne Scheiben schneiden, Salsiccia und Mozzarella auf eine **Brotzscheibe** legen und im Ofen ca. 3-4 Min leicht kross backen. Ps. Kartoffeln fertig?

**Tomate** waschen, Strunk entfernen und in Scheiben schneiden. Tomaten und karamellisierten Balsamicozwiebeln auf das Bort legen, die andere Brothälfte als Deckel drauf und zusammen mit den Ofenkartoffeln und dem Dip genießen. Das war's schon. Du hast lecker Essen gemacht. Und wer das Rezept etwas abändern möchte: Nur zu! Es ist Dein Werk.

Genieß Deinen Feierabend!

Chris

Ich würde mich freuen von dir zu hören. facebook.com/chriskochtuete oder schreib unzufrieden? Dann tut mir das schrecklich bekommst dein Geld zurück oder eine



Besuch mich auf mir an hallo@chriskochtuete.de. Mal leid. Komm zu mir an den Stand und du aktuelle Tüte kostenlos.