



"Chivito" Burger

<https://www.edeka.de/rezepte-ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/chivito-burger.jsp>



Der Burger aus Uruguay mit gegrillter Rinderlende.

Zutaten

Zutaten für: 4 Portionen

Für den Burger:

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
2	Eier	
150 g	Tomaten	
2 Scheiben	Schinken, gekocht	
4 Scheiben	Mozzarella	EDEKA Bio Mozzarella 45% Fett i. Tr.
80 g	geröstete Paprika in Öl	
4 Blätter	Blattsalat	
40 g	Oliven, grün, entsteint	
4 Scheiben	Rumpsteak (à 120g) Salz, Pfeffer	
1 EL	Olivenöl, nativ extra	
4 Scheiben	Speck, durchwachsen, geräuchert	GUT&GÜNSTIG Bacon
4	Hamburger-Brötchen	GUT&GÜNSTIG Hamburger Buns

Außerdem:

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
80 g	Mayonnaise	

Rezept: Ernährungsservice
Foto: EDEKA Zentrale AG & Co. KG

Rezeptinformation

Zutaten für: **4 Portionen**

Zubereitungszeit: **30 Min.**

Fertig in: **30 Min.**

Je Portion : **2814 kJ, 672 kcal, 44 g Kohlenhydrate, 43 g Eiweiß, 43 g Fett, 208 mg Cholesterin, 3 g Ballaststoffe**

Schwierigkeitsgrad: **mittel**

Zubereitung

1.) Die Eier etwa 12 Minuten kochen, kalt abschrecken und auskühlen lassen. Eier schälen und in Scheiben schneiden. Tomaten waschen, Stielansatz entfernen und in 8 Scheiben schneiden. Schinkenscheiben halbieren. In jede Schinkenhälfte eine Scheibe Mozzarella einwickeln. Paprikas gut abtropfen lassen und in Streifen schneiden.

2.) Rinderlende mit Salz und Pfeffer würzen. Auf beiden Seiten mit dem Öl einpinseln. Fleisch auf den vorgeheizten Grill legen und von jeder Seite etwa 3-4 Minuten grillen, es sollte innen noch leicht rosa sein. Vom Grill nehmen, kurz ruhen lassen. Die Speckscheiben auf den Grill legen und knusprig grillen. Brötchen halbieren und ebenfalls kurz auf dem Grill anrösten. Eingewickelten Mozzarella in eine Grillschale legen und grillen, bis der Käse leicht anfängt zu schmelzen.

3.) Die unteren Brötchenhälften auf 4 Teller legen und mit etwas Mayonnaise bestreichen. Salatblätter, Tomaten und Eierscheiben darauf legen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Paprikastreifen, Oliven und das in Streifen geschnittene Fleisch darauf verteilen. Mozzarella darauf setzen. Zum Schluss den Speck dazugeben. Mayonnaise auf dem Burger verteilen. Brötchendeckel auflegen und servieren.

Lecker als Beilage: Die knusprigen von Bloggerin Kathi und unsere ! Entdecken Sie auch unsere Rezepte für und einen leckeren .

Kochschule

Salat waschen: Füllen Sie eine große Schüssel oder ein Waschbecken mit kaltem Wasser. Trennen Sie nun die Salatblätter vom Strunk und waschen die Blätter vorsichtig in kaltem Wasser. Schleudern Sie die gewaschenen Blätter in einer Salatschleuder oder einem Geschirrhandtuch trocken.

Küchenutensilien



EDEKA zuhause Fleischgabel: Besonders schwere, stabile Qualität aus extra dickem, rostfreiem Edelstahl 18/10. Formschönes Design: Funktionsteile hochglanzpoliert, Griffe matt poliert. Praktische Aufhängeöse. Spülmaschinengeeignet: leicht zu reinigen, hygienisch.