

Käse-Nuss-Burger auf Ofen-Ratatouille

Zutaten

Zubereiten: ca. 50 Minuten

Braten: ca. 35 Minuten

Für 4 Personen

Backpapier für das Blech

Burger:

200 g helles Brot, ohne Rinde, in Stücke gezupft

2 dl Milch, heiss

1 Zwiebel, an der Bircherraffel gerieben

1 Rüebli, ca. 70 g, gerüstet, an der Bircherraffel gerieben

1 Knoblauchzehe, gepresst

Butter zum Dämpfen

100 g gemahlene Haselnüsse

1 Ei, verquirlt

1 Eigelb

100 g Alpkäse, gerieben

¼ TL Curry

¾ TL Salz

Pfeffer

6 EL Haselnüsse, gehackt, zum Wenden

Bratbutter oder Bratcrème

Ratatouille:

3-4 Schalotten, in Schnitze geschnitten

4-6 Knoblauchzehen, ganz

1 gelbe Peperoni, evtl. geschält, entkernt, in breite Streifen geschnitten

300 g Zucchini, in Stücke geschnitten

2 EL Bratbutter, flüssig, oder Brat-crème

2 Tomaten, entkernt, in Schnitze geschnitten

2 EL Basilikum, grob zerzupft

Salz, Pfeffer



Zubereitung

1. Burger: Brot in Milch 10 Minuten einweichen, mit einer Gabel zerdrücken. Zwiebel, Rüebli und Knoblauch in Butter 5 Minuten andämpfen. Mit Zutaten bis und mit Pfeffer zum Brot geben, zu einer gleichmässigen Masse kneten.
2. Ratatouille: Alle Zutaten bis und mit Zucchini in Bratbutter wenden, auf dem vorbereiteten Blech verteilen. In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 30-35 Minuten braten. Tomaten in den letzten 15 Minuten mitbraten.

3. Mit dem Glaceportionierer portionenweise Kugeln von der Brotmasse abstechen, in Nüssen wenden, flach drücken und in Bratbutter bei mittlerer Hitze beidseitig je 5-6 Minuten braten, warm stellen.
4. Basilikum zum Ratatouille geben, würzen. Auf vorgewärmten Tellern anrichten, Burger dazulegen.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 683 Kalorien, 25g Eiweiss, 38g Kohlenhydrate, 49g Fett.