

Merguezburger mit Zucchini und Manchego



Zubereitungszeit

40 Minuten + ca. 10 Minuten backen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 770 kcal

Eiweiss: 48 g

Fett: 36 g

Kohlenhydrate: 62 g

Zutaten für 4 Portionen

- 2 rote Zwiebeln
- 200 g Merguez, rohe Lamm-Chili-Würstchen
- 2 Eier
- 2 EL Paniermehl
- 400 g Rindshackfleisch
- 1 TL edelsüßer Paprika
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Erdnussöl
- 1 gelbe oder grüne Zucchini
- 60 g Schafkäse, z. B. Manchego
- 8 Hamburgerbuns

Zubereitung

1. Die Hälfte der Zwiebeln hacken. Merguezbrät aus der Wursthaut drücken. Gehackte Zwiebel, Brät, Eier und Paniermehl zum Hackfleisch geben. Zu einer geschmeidigen Masse verkneten. Mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Daraus ca. 1 cm dicke Burger formen. In einer Bratpfanne im Öl bei mittlerer Hitze rundum 5 Minuten braten. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.
2. Backofen auf 180 °C vorheizen. Zucchini und Käse in feine Scheiben, restliche Zwiebel in feine Ringe schneiden. Burger damit belegen. In der Ofenmitte ca. 10 Minuten backen. Buns waagrecht halbieren und knusprig toasten. Burger in den Buns servieren.