

Hausgemachter Rinds-Burger im Panini Roll, mit Gurken-Frischkäsecreme sowie Grill-Zucchini und Peperoni und Rucola

Gluten- und Laktosefrei, ergibt 5 Burger



Zutaten:

2 Pack [Panini Rolls](#) à 3 Stück von Schär
1 Sack à 100 gr Rucola
1 Zucchini
1 rote Peperoni
1 gelbe Peperoni
Wenig Olivenöl und Salz

Für die Sauce:

1 Gurke (entkernt und mit Schale)
250 gr laktosefreier Frischkäse
1 TL Salz
1 Schuss Zitronensaft

Burger:

400 gr Rindshackfleisch
150 gr Kalbsbrät
60 gr grober Senf
100 gr Zwiebeln, fein gehackt
1 TL Paprikapulver
1 TL Currypulver
2 Eier
1 [Panini Roll](#)
3 EL getrocknete Kräuter
50 gr Karottenwürfeli (Brunoise)
10 gr Salz
2-3 EL [Mix it! Mehl](#) von Schär (zum Formen der Burger)

Zubereitung:**Gurken-Sauce:**

Friskäse und Salz mit dem Zitronensaft und dem Honig mischen, dazu die entkernte, grob geschnittene Gurke geben und mit dem Stabmixer pürieren.

Burger:

Alle Zutaten für den Burger, bis auf das Mehl, zusammen kneten, auch das Panini Roll mitkneten, solange bis sich alles schön vermischt hat.

Mischung in 5 Teile trennen, mit Hilfe des glutenfreien Mehls Mix it! in der Hand auf einen Burger mit Größe des Panini Rolls formen.

In Olivenöl auf beiden Seiten anbraten und dann auf ein Backpapier belegtes Blech legen. Im Ofen fertig garen für ca. 5 – 8 Minuten bei 180 Grad, je nach gewünschter Garstufe.

Die Zucchini und die Peperoni in Dreiecke schneiden, mit Olivenöl und wenig Salz marinieren und in der Grillpfanne braten bis Sie eine schöne Grillfarbe angenommen haben. Die Panini Rolls nach Packungsanweisung zubereiten und belegen.

(Von Meta Hildebrand 2016)