



Hamburger mit Ananas-Bun

🕒 30–40 Min   

Zubereitung

- 1 Paprikapulver, Oregano, Majoran, Cayennepfeffer, Knoblauch, eine gute Prise Salz und Pfeffer zu einer Gewürzmischung vermengen. Das Rinderhack gut mit der Gewürzmischung vermischen und daraus vier gleich große Patties formen. Dann die Ananas in Scheiben schneiden, Schale und Strunk entfernen.
- 2 Speck knusprig anbraten und Rucola waschen. Die rote Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Jetzt die Burgerpatties in einer beschichteten Pfanne (oder Grillpfanne) in etwas Öl ca. drei Minuten pro Seite braun anbraten.
- 3 Avocados halbieren, Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herausheben. Mit einer Gabel gemeinsam mit Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl zu einem Avocadomash verarbeiten. Nach Belieben mit etwas Zitronensaft abschmecken.
- 4 Ananasscheiben mit Avocadomash, Burgerpatties, Speck, Zwiebelringen, Tomatenscheiben und Rucola belegen und wieder mit einer Ananasscheibe abschließen.

Zutaten 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Rinderhack
1 Stk.	Große Ananas
1 Stk.	Rote Zwiebel
2 Stk.	Rispentomaten
50 g	Rucola
8 Stk.	Speck
2 Stk.	Avocados
1 TL	♦ Paprika geräuchert
0.5 TL	♦ Bio Oregano gerebelt
0.5 TL	♦ Bio Majoran gerebelt
0.5 TL	♦ Cayennepfeffer gemahlen
0.5 TL	♦ Knoblauch granuliert
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1 Prise	♦ Pfeffer schwarz ganz
	Olivenöl
	Zitronensaft nach Belieben

