



# Hamburger vom rind mit aubergine



Categoria  
Carne



Tempo de preparação  
Rápido



Dificuldade  
Chef



Custo  
Wirtschaftlich




Com quem?  
Mit Freunden



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

 100ml Gallo Olivenöl Reife Ernte

 20ml Gallo Apfelessig

- 125g Sprossensalat
- 600g Rinderhackfleisch
- 400g Aubergine
- 4 Eier
- 125g rote Zwiebel
- Fleur de Sel nach Belieben
- Gemahlener pfeffer nach Belieben

## Modo de preparação

1

Teilen Sie das Hackfleisch in 8 Portionen von jeweils circa 75 Gramm auf und formen Sie Burger.

2

Schneiden Sie die Aubergine in Scheiben in ungefähr der Dicke der Hamburger. Für 4 Portionen brauchen Sie 12 Scheiben.

3

Erhitzen Sie in einer Bratpfanne die roten Zwiebeln mit ein wenig Olivenöl und dünsten Sie diese glasig an.

4

Braten Sie die Auberginenscheiben und die Burger in einer Pfanne mit Olivenöl bis sie genügend durch sind.

5

Braten Sie Spiegeleier in einem Metallreifen mit dem Durchmesser der Hamburger.

6

Machen Sie den Sprossensalat mit Olivenöl und Apfelessig an.

7

Schichten Sie die Burger, immer abwechselnd eine Scheibe Aubergine und Hamburger und zum Schluss das Spiegelei. Würzen Sie die Burger mit gemahlenem Pfeffer und Fleur de Sel.

8

Dekorieren Sie den Burger mit einer frischen Himbeere und servieren Sie ihn zusammen mit dem rohen Sprossensalat.

*Produtos utilizados*



*Reife Ernte*  
Natives Olivenöl Extra Premium



*Apfelessig*  
Essige Täglich



Mais receitas em  
[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide