

**Kochen****Mira Maurer****Freitag, den 25.06.2021****Sommer-Burger mit Oliven-Mayonnaise****Für 4-6 Portionen****Zutaten****Für die Brötchen:**

3 EL Milch  
0,5 Würfel Hefe  
1 EL Zucker  
500 g Mehl, Type 550  
1 TL Salz  
40 g Butter  
1 Ei (Größe M)  
20 g Pinienkerne

**Für das Pesto:**

1 Bund Basilikum  
80 g Pinienkerne  
50 g Parmesan  
0,5 Zitrone, Schale davon  
200 ml Olivenöl  
etwas Salz  
etwa Pfeffer

**Für die Mayonnaise:**

50 g Oliven, schwarze  
50 g Tomaten, getrocknet  
3 Eigelbe (Eier: Größe M)  
1 TL Senf  
2 EL Balsamicoessig, dunkel  
1 TL Honig  
175 ml Olivenöl  
etwas Salz  
etwa Pfeffer  
1 Spritzer Zitronensaft

**Für die Füllung:**

1 Zucchini  
1 Stiel Thymian  
1 Zweig Rosmarin  
2 EL Olivenöl  
etwas Salz  
etwa Pfeffer  
3 Tomaten  
1 Bund Rucola  
1 Zwiebel, rot  
50 g Parmesan  
250 g Mozzarella  
750 g Hackfleisch, gemischt



### Zubereitung:

1. **Für die Brötchen** 100 ml warmes Wasser mit 2 EL Milch, Hefe, Zucker vermengen. Die Hefemischung etwa 5 Minuten ruhen lassen. Mehl mit Salz und Butter in eine Rührschüssel geben. Das Ei verquirlen, die Hälfte davon mit der Hefemischung zum Mehl geben.
2. Die Zutaten mit den Knethaken des Handrührgeräts etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwas 1 Stunde gehen lassen. Das übrige Ei zugedeckt kalt stellen.
3. Aus dem Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche 4–6 runden Brötchen formen. Und auf mit Backpapier belegtes Backblech legen. Zugedeckt weitere 30-40 Minuten gehen lassen.
4. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Zum Bestreichen übriges Ei mit 1 EL Milch und 1 EL Wasser verquirlen. Die Pinienkerne hacken. Die Brötchen mit der Eimasse bestreichen und mit Pinienkernen bestreuen. Im vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten goldbraun backen.
5. **Für das Pesto** Basilikum grob hacken. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten und herausnehmen. Den Parmesan grob reiben. Basilikum, Pinienkerne, Parmesan, Zitronenschale und Olivenöl in einem Standmixer geben, Zutaten pürieren. Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken, kühl stellen.
6. **Für die Mayonnaise** Oliven und getrocknete Tomaten fein hacken. Eigelb mit Senf, Balsamico und Honig in einen hohen hohen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab vermengen. Olivenöl in langsam zur Eimasse geben, dabei mit dem Pürierstab gleichmäßig mixen, bis eine homogene Mayonnaise entstanden ist. Oliven und Tomaten zugeben, mit dem Spatel untermischen. Mayonnaise mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken, bis zur Verwendung kalt stellen.
7. **Für die Füllung** Thymianblättchen und Rosmarinnadeln abzupfen, fein hacken. Die Zucchini waschen, in dünne Scheiben schneiden. Dann mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Kräutern mischen, etwas marinieren lassen.
8. Die Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Rucola waschen und trocken schütteln. Parmesan hobeln. Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Aus Hackfleisch mit angefeuchteten Händen 4–6 Patty's formen.
9. Den Grill auf 200 °C vorheizen. Die Patty 3–4 von jeder Seite grillen. Kurz vor Ende der Garzeit Mozzarella auf die Pattys legen, mit Salz und Pfeffer würzen und fertig grillen. Die marinierten Zucchinischeiben ebenfalls 2–3 Minuten grillen. Mozzarella mit auf das Patty legen und mit Salz und Pfeffer würzen.
10. Zum Servieren untere Brötchenhälften mit Pesto bestreichen. Rucola, Patty, etwas Basilikum, Tomaten, Zucchini und Zwiebeln belegen. Mit Parmesan bestreuen. Obere Brötchenhälften mit Mayonnaise bestreichen und auflegen. Burger nach Belieben mit einem Spieß fixieren und servieren. Restliches Pesto und Mayonnaise dazu reichen.

### Tipp:

Wenn man die Brötchen am Vortag zubereitet hat, Brötchen durchschneiden und die Hälften vor dem Füllen auf dem Grill leicht anrösten.