



## Gourmet-Burger mit Tomatensalsa, Petersiliensalat und Rinderfilet

Für 10 Burger:

- 10 Gourmet Burger, Art. 1600
- 1.000 g Rinderfilet
- 6 milde grüne Peperoni
- 6 kleine rote Zwiebeln, gewürfelt
- 4 Tomaten, gewürfelt
- 5 Limetten
- 5 Stangen Staudensellerie, in feinen Scheiben
- 150 g Mayonnaise
- 1 Bund Petersilie, gehackt etwas Salz

- 1 Gourmet Burger auftauen lassen. Die Peperoni halbieren, Kerne entfernen und in feine Streifen schneiden. Den Staudensellerie mit etwas Limettensaft beträufeln. Aus den gehackten Petersilienblättern und der Hälfte der Zwiebelwürfel einen Salat anrühren, diesen mit Salz und Limettensaft abschmecken.
- 2 Das Rinderfilet in zehn gleiche Scheiben schneiden, kurz von beiden Seiten grillen und mit etwas Salz würzen. Aus den restlichen Zwiebelwürfeln die Tomaten-Salsa herstellen. Dazu die Zwiebelwürfel mit Peperoni und den Tomatenwürfeln vermengen und mit etwas Salz und Limette abschmecken. Beide Hälften der Gourmet Burger auf dem Kontaktgrill kurz rösten und sehr dünn mit Mayonnaise bestreichen.
- 3 Auf der unteren Hälfte der Burger die Tomaten-Salsa drapieren und darauf das gegrillte Rinderfiletsteak setzen. Abschließend mit dem Petersiliensalat sowie den Staudensellerie Scheiben belegen und die obere Hälfte des Burgers aufsetzen.



Damit keine Feuchtigkeit aus den Tomaten austritt, sollten Sie den Petersiliensalat erst kurz vor dem Essen salzen.