

## Beef-Burger mit Tomaten-Dip



### Zutaten:

#### **Für den Tomaten-Dip:**

1 Flaschentomate

100 Gramm Frischkäse, 50 Gramm Schmand

½ EL Tomatenmark, ½ Knoblauchzehe

25 Milliliter Tomatensaft, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, etwas Cayennepfeffer

#### **Für die Beef-Burger:**

2 Schalotten

600 Gramm Rinderhackfleisch

4 Burger-Brötchen

Salatblätter, Tomaten- und Gurkenscheiben, 1 EL alter Balsamessig

### Zubereitung:

Für den Tomaten-Dip die Tomaten kreuzweise einritzen, in eine Schüssel legen und mit kochendem Wasser überbrühen. Etwa 15 Sekunden im heißen Wasser ziehen lassen, dann kalt abspülen und die Haut abziehen. Tomaten vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Frischkäse, Schmand, Tomatenmark, -saft und Knoblauch verrühren und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Tomatenwürfel untermischen und den Dip kalt stellen.

Für die Beef-Burger die Schalotten abziehen und sehr fein würfeln. Schalotten, Hackfleisch, Salz, Pfeffer und Essig verkneten und 4 Burger daraus formen (siehe Tipps). Burger auf dem Grill von jeder Seite etwa 3—4 Minuten gar und knusprig grillen.

Die Brötchenhälften auf dem Grill kurz von jeder Seite rösten. Die Unterseite der Brötchen mit etwas Tomaten-Dip bestreichen, Burger darauflegen und nach Belieben mit Salatblättern, Tomaten- und/oder Gurkenscheiben belegen. Oder etwas Kräuteröl darauf träufeln.