



## Zutaten

### Burger

- 1 Ananas
- ca. 600 gr. Rinderhackfleisch
- 1 EL getrocknete Tomaten (nur wer kann)
- Salz, Pfeffer
- Öl zum Braten

### Guacamole

- 2 reife Avocados
- 1 EL Olivenöl
- 2-3 EL Limettensaft
- 1 Chilischote (nur wer möchte)
- Salz, Pfeffer

### Salat

- 1 Romanasalat-Kopf
- 3 EL Oliven- oder Leinöl
- 2 EL Balsamico-Essig
- 1 TL Senf

*Die Zubereitung kann auch mit glutenfreien Burger-Brötchen erfolgen.*

*Guten Appetit!*

## Zubereitung

Das Hackfleisch in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Wer getrocknete Tomaten verträgt, diese in kleine Stückchen schneiden und hinzugeben. Die Masse gut mischen und daraus die Patties formen.

Ananas schälen und den Strunk in der Mitte entfernen. Dann in dünne (ca. 1,5 cm) Ringe schneiden.

Die Patties in der Pfanne mit etwas Öl auf beide Seiten anbraten. In einer weiteren Pfanne die Ananas-Ringe anbraten.

Für die Guacamole die Avocados von Kern und Schale befreien und in kleine Würfelchen schneiden. Diese mit einer Gabel zerdrücken, so dass es etwas musiger wird. Mit Olivenöl, Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Wer Chilischoten verträgt, kann diese in kleine Ringe schneiden und hinzugeben.

Den Romanasalat zerkleinern, gut waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Für die Salatsoße das Öl und den Balsamico-Essig mit Salz und Pfeffer gut verquirlen. Wer Senf verträgt, kann die Salatsoße mit einem TL Senf verfeinern. Den abgetropften Salat hinzugeben und gut vermischen.

Die Burger wie folgt anrichten: Ananas-Ring auf einen Teller legen, den Pattie auflegen. Anschließend Guacamole darüber geben und mit einem weiteren Ananas-Ring abschließen. Dazu den Salat servieren.