

Wagyu-Burger

mit Salsa Verde



Zubereitung

Burger langsam auftauen lassen, Zutaten vorbereiten: Die Wagyu-Burger im Kühlschrank auftauen lassen. Die Birnen in sehr dünne Scheiben schneiden, Parmesan mit Sparschäler hobeln. Backofen auf 180°C vorheizen.

Burger-Pattys braten: Burger auf beiden Seiten leicht anbraten, aus der Pfannen nehmen und auf ein Blech legen. Die Birnen obendrauf arrangieren, mit Parmesan-Splitter belegen und kurz im Ofen backen, bis der Käse schmilzt.

Burger-Buns belegen und anrichten: Die Burger-Buns im Toaster leicht bräunen, auf beiden Seiten mit der Salsa Verde bestreichen und den Boden mit Rucola belegen.

Den Burger aus dem Backofen nehmen und auf den Rucola-Boden legen.

Dazu passen [Triple Fried Chips](#).

Zutaten für 4 Personen

- 4 schwarze Burger-Buns
- 120g Salsa Verde «Valle Dulcis»
- 40g Rucola
- 4 Wagyu-Burger gefroren
- 200g Birnen, z.B. Kaiser Alexander
- 80g Parmesan, 36 Monate gereift