

## PFERDEFLEISCH-HAMBURGER



Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

### Zubereitung

Das Pferdehackfleisch mit dem Pistazienpesto, der Sauce aus getrockneten Tomaten, den Tomaten in Stücken „Soleggiati“, den Kartoffelflocken und Kräutersalz vermengen. Hamburger formen und die Oberseite mit gehackten Pistazien, Pinienkernen und frischen Schnittlauchstängeln garnieren.

Tipp des Metzgermeisters

Bei kräftiger Hitze etwa 10 Minuten mit etwas Öl in der Pfanne braten.

Für dieses Rezept kann auch Kalbshackfleisch verwendet werden.

### Menù-Zutaten

150 g Soleggiati - TX1  
20 g Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0  
50 g Fiokki - PC0  
60 g Salsa di pomodori secchi (Sauce aus getrockneten Tomaten) - BU7  
80 g Pesto ai pistacchi (Pistazienpesto) - BX7

### Zutaten

600 g Pferdehackfleisch  
Pistazien  
Schnittlauch  
Pinienkerne