

## 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) - PGO

50 g Fiocchi - 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