

## TORTILLAS-BURGER



 Schwierigkeitsgrad: **Mittel**

 **30 Minuten** Zubereitungsdauer

### ZUTATEN:

Insgesamt benötigst du 250g **Kelly's Mexicanos**  
224g **Kelly's Salsa Dip**

- 600 g Rinderhackfleisch
- 4 XXL Burger Buns
- 1 Avocado
- 2 Tomaten
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Salatherzen
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Olivenöl
- 1 EL gehackte glatte Petersilie
- Salz, Pfeffer

### ZUBEREITUNG:

Hackfleisch mit 30 g fein zerbröselten Tortillas, Salz, Pfeffer und 2 EL Kelly's Salsa Dip verkneten. Aus dem Hackfleischteig vier Pattys formen und diese 30 Minuten im Kühlschrank abgedeckt ruhen lassen.

Den Grill vorbereiten.

Die Avocado halbieren, entkernen, mit einem Löffel das Fruchtfleisch aus der Schale lösen und grob zerkleinern. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Olivenöl mischen und mit einem Pürierstab fein pürieren. Petersilie unterrühren.

Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Salatherzen halbieren, putzen, waschen und abtropfen lassen.

Die Pattys von beiden Seiten jeweils 8–10 Minuten grillen.

Burger Buns aufschneiden und von beiden Seiten kurz auf dem Grill erhitzen.

Die Unterseiten der Brötchen mit Avocadomus bestreichen, dann belegen: zuerst Salatblätter, dann jeweils ein Patty, darauf Tortillas und Kelly's Salsa Dip, Tomatenscheiben, Zwiebelringe und zum Schluss noch mal Tortillas.

Den Deckel auflegen und die Burger servieren.

#### Tipp:

Wer die Pattys fester mag, mischt 4 EL Semmelbrösel in den Hackfleischteig.