



Patissonhamburger

Zuerst habe ich die Patissonhälften in der zugedeckten Bratpfanne beidseitig weichgebraten und gewürzt.

Gleichzeitig habe ich Zucchettis Scheiben gebraten und gewürzt.

Bei dieser Variante habe ich Speck auch separat angebraten. Es braucht etwas Herzhaftes.

Den Käse habe ich auf die Patissonhälften gelegt und zugedeckt schmelzen lassen.

Nun habe ich den Hamburger aufgebaut mit Speck, Zucchetti, etwas Ketchup und ihr könnt nach Belieben noch aufstocken, was ihr gerne habt.

Man muss mit Messer und Gabel essen und es saftet etwas.

Wahrscheinlich geht das auch mit Zapollitos oder Kürbisscheiben.