



## Smashed Burger mit Gurke

dazu Süßkartoffelpommes und Dip



20-30min



2 Personen

Nein, niemand hat die Absicht, einen Burger zu zerquetschen. Das passiert erst, wenn wir versuchen, ihn in den Mund zu bekommen. Die ehrenvolle Aufgabe, gesmasht zu werden, obliegt hier dem Patty aus saftigem Hack von Schwein und Rind - der Name bezieht sich also auf die Zubereitung. Mit reichlich Käse gebraten sieht das Patty aber trotzdem aus wie ein Topmodel. Gurke, Tomate, Süßkartoffeln und Dip tun ihr Übriges. Smashing!



## Was du von uns bekommst

- 2 Süßkartoffeln
- 1 Päckchen Bratkartoffelgewürz
- 1 Gurke
- 1 rote Zwiebel
- 1 Tomate
- 2 Brioche-Burgerbrötchen <sup>1,3,7</sup>
- 250g gemischtes Hackfleisch (Rind & Schwein)
- 100g junger Gouda, gerieben <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 3EL Mayonnaise <sup>3</sup>
- 1EL Senf <sup>10</sup>
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne mit Deckel
- Sparschäler

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 1122kcal, Fett 71.0g, Kohlenhydrate 79.0g, Eiweiß 42.0g



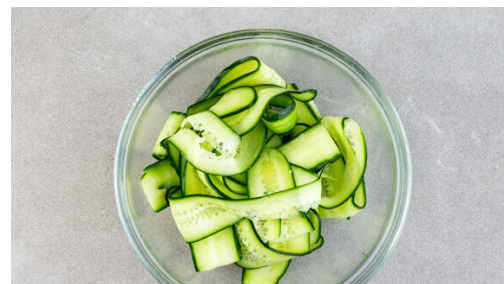
### 1. Pommes backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffeln samt Schale** längs halbieren und in 0,5–1cm dünne, pommesartige Stifte schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Pflanzenöl, ca. **3/4 der Gewürzmischung** und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen, gleichmäßig verteilen und ca. 20Min. im Ofen backen.



### 4. Pattys braten

In einer großen Pfanne 1EL Pflanzenöl stark erhitzen. Die **Kugeln** in das heiße Öl geben und sofort mit einem breiten Pfannenwender flach drücken, die entstehenden **Pattys** sollten max. 1cm dick sein. Die **Pattys** ohne Wenden 2–3Min. braten, dann die Oberseiten gleichmäßig mit insgesamt 1EL Senf bestreichen. Die **Pattys** wenden und 2–3Min. weiterbraten, bis das **Fleisch** durch ist.



### 2. Gurke einlegen

Die **Gurke** mit einem Sparschäler der Länge nach in breite Streifen schneiden. Die **Gurkenstreifen** mit 2EL hellem Essig, 1/2TL Zucker und 1 Prise Salz vermengen und beiseitestellen.



### 5. Käse schmelzen

Kurz vor Ende der Garzeit die **1/2 des Käses** auf den **Pattys** verteilen, die Pfanne abdecken und den **Käse** ca. 1Min. schmelzen lassen. Der **übrige Käse** wird für dieses Rezept nicht benötigt.



### 3. Zutaten vorbereiten

Die **Zwiebel** schälen und in feine Ringe schneiden. Die **Tomate** in dünne Scheiben schneiden. 2EL Mayonnaise und 1EL Wasser oder Pflanzenöl mit der **restlichen Gewürzmischung nach Geschmack** verrühren. Die **Brötchen** aufschneiden und auf einem zweiten Blech 4–5Min. aufbacken. Das **Hackfleisch** gut mit 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verkneten und zu **2 gleich großen Kugeln** formen.



### 6. Anrichten und servieren

Die **Brötchen** jeweils mit **1TL Gewürzdip** bestreichen und nach Belieben mit den **Pattys**, den **Gurken**, den **Tomaten** und den **Zwiebeln** belegen. Die **Burger** mit den **Süßkartoffelpommes** und dem **restlichen Dip** anrichten und servieren.