



Mexikanischer Burger mit Guacamole

dazu Süßkartoffelpommes



20-30min



3-4 Personen

Ein saftiger Burger ist einfach immer wieder gut! Und wird so schnell nicht langweilig, denn man kann immer wieder aufs Neue kombinieren. Für diese phänomenale Variante schicken wir dir köstliche Guacamole, die mit einer fruchtig-pikanten Tomatensalsa und herzhaften Pattys aus Rinder- und Schweinehack zwischen die leckeren Brioche-Burgerbrötchen gepackt wird. Dazu gibt es gebackene Süßkartoffelpommes.

- 2 rote Zwiebeln
- 1 grüne Thai-Chilischote
- 2 Tomaten
- 1 Packung Sweet-Chili-Sauce
- 10g frischer Koriander
- 2 Süßkartoffeln
- 2 Packungen gemischtes Hackfleisch (Rind & Schwein)
- 4 Brioche-Burgerbrötchen ^{1,3,7}
- 2 Becher Guacamole

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1006kcal, Fett 59.4g,
Kohlenhydrate 80.1g, Eiweiß 38.8g



4. Pattys formen

2. Salsa zubereiten

5. Pattys braten

3. Pommes backen

6. Guacamole verfeinern

Die **Guacamole** mit dem **restlichen Koriander** verrühren und auf die Schnittflächen der **Burgerbrötchen** streichen. Die **Burger** mit dem **Fleisch** und etwas **Salsa** belegen und mit den **Süßkartoffelpommes** und der **restlichen Salsa** servieren.