



Burger mit BBQ-Sauce

und knusprigen Ofenkartoffeln



20-30min



3-4 Personen

Burger-Zeit bei Marley Spoon macht alle glücklich. Die saftigen Patties aus Rinderhackfleisch werden mit zartschmelzendem Gouda belegt, dazu gibt es knackiges Gemüse, würzige Zwiebelstreifen, knusprige Burgerbrötchen und rauchige BBQ-Sauce. Das schmeckt Groß und Klein, Alt und Jung und bei uns in der Testküche ging das auch weg wie nix!

- 1 Packung Burgerbrötchen mit Sesam ^{1,3,7,11}
- 2 Packungen Mayonnaise ^{3,10}
- 1 rote Zwiebel
- 1 Packung Romanasalat
- 1 Packung Gouda, in Scheiben
- 2 Tomaten
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 3 Packungen BBQ Sauce ^{9,10}
- 1 Mini-Gurke

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

- Backblech
- Backofen
- Grillpfanne
- große Pfanne

Allergene
Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sellerie (9), Senf (10), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 775kcal, Fett 46.8g,
Kohlenhydrate 68.4g, Eiweiß 39.6g



Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Die **Tomaten** und **Gurke** in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. **Vier Salatblätter** beiseite legen, den **restlichen Salat** in mundgerechte Stücke schneiden.



Eine große Pfanne mit 1-2EL Öl mittelhoch erhitzen und die **Zwiebel** darin ca. 3-4Min. braten, bis sie leicht geröstet sind. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen.



Inzwischen das **Fleisch** mit Salz und Pfeffer gut würzen und dann in vier ca. 1cm dicke **Patties** formen. Die **Patties** in der Mitte leicht eindrücken, damit sie beim Braten flach bleiben.



Eine Grillpfanne mit 1EL Öl einpinseln und die **Patties** darauf ca. 5-6Min. pro Seite grillen. Dann eine **Goudascheibe** darauf legen und schmelzen lassen.



Inzwischen die **Mayonnaise** und **BBQ-Sauce** gut mischen. Die **Brötchen** ca. 5Min. im Ofen aufbacken. In einer großen Schüssel 2EL Essig, 3-4EL Öl, Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** anrühren, den **Salat** dazugeben und gut vermischen.



Die **Brötchenhälften** jeweils mit etwas **BBQ-Sauce** bestreichen. **Je nach Geschmack** eine Seite mit dem **Salatblatt, Gurken, Tomaten, Fleischpattie** und **Zwiebeln** belegen und mit einer weiteren **Brötchenhälfte** abschließen. Das **restliche Gemüse** unter den **Salat** mischen und mit **Burger** anrichten.