

# MARLEY SPOON



## Saftiger Burger mit Rucola und Birne

dazu gebackene Steckrübe



30-40min



3-4 Personen

Es gibt so Tage, da braucht man einfach einen richtig guten Burger. Keine Sorge, wir sind schon zur Stelle! Wenn du in diesen saftigen Patty aus Rinderhackfleisch mit würzig-süßer Zwiebelmarmelade beißt, das weiche Burgerbrötchen aus Brioche Teig kostest und die Aromen von nussigem Rucola, fruchtiger Birne und gebackener Steckrübe deinen Gaumen liebosen, kannst du alles andere getrost vergessen.

## Was du von uns bekommst

- 2 Steckrüben
- 2 Päckchen Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 500g Rinderhackfleisch
- 3 Päckchen Zwiebelmarmelade<sup>12</sup>
- 2 Birnen
- 200g Rucola
- 4 Brioche-Burgerbrötchen<sup>1,3,7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 4EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

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

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

### Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

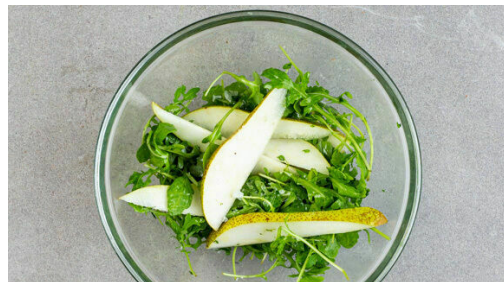
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 837kcal, Fett 48.6g, Kohlenhydrate 66.9g, Eiweiß 33.8g



1. Steckrüben backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Steckrüben** schälen und erst in ca. 1cm dicke Scheiben, dann in ca. 1cm breite Stifte schneiden. Mit 2EL Olivenöl und der **½ der Gewürzmischung** vermengen, auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen und 20-25Min. im Ofen backen. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



4. Salat zubereiten

Die **Birnen** längs vierteln, entkernen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Mit dem **Rucola**, 2EL Olivenöl und 2 Prisen Salz vermengen.



2. Pattys formen

Das **Hackfleisch** mit der **restlichen Gewürzmischung** und je 2 kräftigen Prisen Salz und Pfeffer gut verkneten und zu **4 gleich großen, ca. 1cm dicken Pattys** formen.



5. Pattys braten

Die **Pattys** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite ca. 3Min. braten, bis das **Fleisch** durch ist. Die **Burgerbrötchen** aufschneiden, die Hälften wieder aufeinanderlegen und im Ofen ca. 3Min. aufbacken.



3. Sauce anrühren

Die **Zwiebelmarmelade** mit 4EL Tomatenketchup verrühren.



6. Burger fertigstellen

Die **unteren Brötchenhälften** mit etwas **Rucola-Birnen-Salat** belegen. Mit **1EL Sauce** beträufeln und die **Pattys** darauflegen. Die **restliche Sauce** auf den **Pattys** verteilen und mit den oberen **Brötchenhälften** abdecken. Die **Burger** mit dem **übrigen Salat** und den **Steckrüben** servieren. Diese bei Bedarf noch etwas salzen.