

MARLEY SPOON



Saftiger Burger mit Rucola und Birne

dazu gebackene Steckrübe



30-40min



2 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

- 1 Steckrübe
- 1 Päckchen Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 250g Rinderhackfleisch
- 2 Päckchen Zwiebelmarmelade¹²
- 1 Birne
- 100g Rucola
- 2 Brioche-Burgerbrötchen^{1,3,7}

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße 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 852kcal, Fett 48.7g, Kohlenhydrate 70.3g, Eiweiß 34.0g



1. Steckrübe backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Steckrübe** schälen und erst in ca. 1cm dicke Scheiben, dann in ca. 1cm breite Stifte schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl und der **½ der Gewürzmischung** vermengen, dann 20-25Min. im Ofen backen.



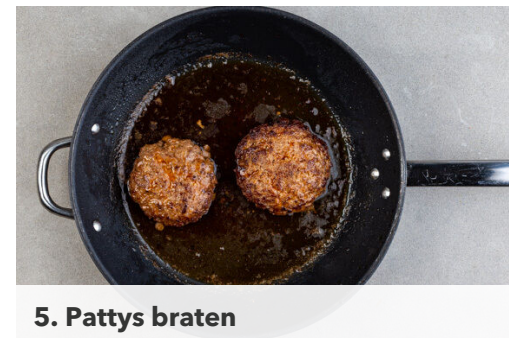
4. Salat zubereiten

Die **Birne** längs vierteln, entkernen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Mit dem **Rucola**, 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz vermengen.



2. Pattys formen

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



5. Pattys braten

Die **Pattys** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL 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 2EL 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.