



## BBQ-Bacon-Burger

mit pikanten Kartoffelwedges



30-40min



2 Personen

Kann es denn noch besser kommen? Bacon und Burger! Wir sagen es noch mal: Bacon und Burger! Dazu gibt es eine süßlich-würzige BBQ-Zwiebel-Sauce und pikante Kartoffelwedges. Legt die Servietten bereit und los geht's!



## Was du von uns bekommst

- 1 Packung festkochende Kartoffeln
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 1 Zwiebel
- 2 Päckchen BBQ-Sauce <sup>9,10</sup>
- 1 Packung Baconscheiben
- 200g gemischtes Hackfleisch (Rind & Schwein)
- 1 Tomate
- 2 Burgerbrötchen mit Sesam <sup>1,7,11,13</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise <sup>3</sup>
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße, ofenfeste Pfanne

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

### Kochtipp

Wenn Kinder mitessen, die pikante Gewürzmischung ggf. nur sparsam verwenden oder nur die eigenen Kartoffeln nach dem Rösten damit würzen.

### Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sellerie (9), Senf (10), Sesamsamen (11), Lupinen (13). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 1017kcal, Fett 57.4g, Kohlenhydrate 83.8g, Eiweiß 39.3g



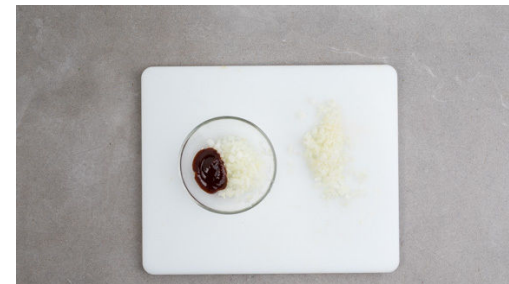
### 1. Kartoffeln rösten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 2cm dicke Spalten schneiden und mit 1EL Olivenöl, 1 Prise Salz und der **Gewürzmischung nach Geschmack** vermengen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im Ofen 20-25Min. rösten, bis die **Kartoffeln** goldbraun und gar sind. Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.



### 4. Pattys zubereiten

Die **übrigen Zwiebeln** mit dem **Hackfleisch** vermengen und die **Hackfleischmasse** mit Salz und Pfeffer würzen. Das **Fleisch** zu **2 gleich großen Pattys** formen, dabei die Mitte etwas eindrücken. Die Pfanne erneut erhitzen und die **Pattys** darin 1-2Min. pro Seite anbraten. Anschließend im Ofen in 8-10Min. fertig garen. Wer mag, kann die **Pattys** auch in der Pfanne fertig braten.



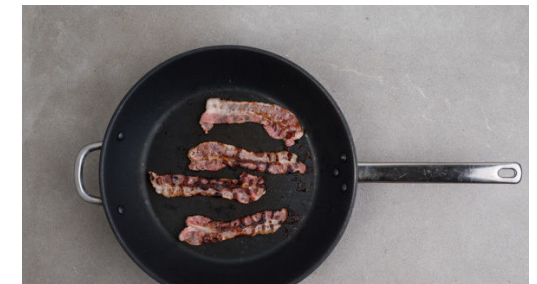
### 2. Zwiebel schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **1/2 der Zwiebeln** mit der **BBQ-Sauce** und 1-2EL Wasser verrühren und beiseitestellen.



### 5. Tomate schneiden

Die **Tomate** in dünne Scheiben schneiden. Die **Brötchen** aufschneiden und für die letzten 3-4Min. mit den **Kartoffeln** und den **Pattys** im Ofen aufbacken.



### 3. Bacon anbraten

Die **Baconscheiben** in einer mittelgroßen, ofenfesten Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten 1-2Min. kross anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf etwas Küchentuch abtropfen lassen. Die Pfanne beiseitestellen, aber nicht auswischen.



### 6. Anrichten und servieren

Jeweils eine **Brötchenhälfte** nach Geschmack mit der **BBQ-Zwiebel-Creme** bestreichen und mit dem **Fleisch**, dem **Bacon** und den **Tomaten** belegen. Mit der **zweiten Brötchenhälfte** abschließen und die **Burger** mit den **Kartoffeln** und 2EL Mayonnaise servieren.