

MARLEY SPOON



KitchenAid

Special: Feta-Rindfleisch-Burger

mit gebackener und marinierter Bete



ca. 45min



3-4 Personen

Mit dieser Dreifaltigkeit des guten Geschmacks machst du heute alle glücklich: Die hübsche Chioggia-Bete passt geschmacklich einfach himmlisch zu gerösteten Walnüssen und einer leichten Feta-Minzcreme. Feta findet sich auch im saftigen Burgerpatty wieder und statt klassischer Fritten gibt es gebackene gelbe Betepommes von unserem praktischen KitchenAid-Backblech. So geht Wohlfühlessen: einfach und mit viel Genuss!

Was du von uns bekommst

- 2 Chioggia-Beten
- 3 gelbe Beten
- 200g Feta ⁷
- 500g Rinderhackfleisch
- 2 Pck. griech. Gewürzmischung
- 50g Walnusskerne ¹⁵
- 20g Minze & Dill
- 2 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 2 Tomaten
- 1 Gurke
- 100g Lollo-Feldsalat-Mix
- 4 Brioche-Burgerbrötchen ^{1,3,7}

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei ³
- 1TL Senf ¹⁰
- 80ml Milch ⁷
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig
- Balsamicoessig ¹⁷

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Senf (10), Nüsse (15), Sulphite (17). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1047kcal, Fett 70.5g, Kohlenhydrate 58.3g, Eiweiß 44.3g



1. Chioggia-Bete einlegen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Chioggia-Bete** schälen und in möglichst dünne Scheiben schneiden. 3EL hellen Essig mit 2EL Wasser, 2TL Zucker und ½TL Salz gut verrühren und mit der **Chioggia-Bete** vermengen. **Tipp:** Für extra dünne Scheiben eine Mandoline verwenden.



4. Fetacreme pürieren

Die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen und mit dem **restlichen Feta**, der **Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung** und 80ml Milch in ein hohes Gefäß geben. Mit einem Stabmixer cremig pürieren, dabei ggf. mehr Milch angießen, falls die **Fetacreme** zu dickflüssig ist.



2. Gelbe Beten backen

Die **gelben Beten** ebenfalls schälen und in ca. 1cm dicke, pommesähnliche Stifte schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz vermengen und im Ofen in 22-25Min. goldbraun backen.



5. Salat zubereiten

1 Tomate in dünne Scheiben, die **übrige Tomate** in 8 Spalten schneiden. Die **Gurke** in dünne Scheiben schneiden. 2EL Olivenöl mit 2TL Balsamicoessig, 1TL Senf und 1 Prise Salz verrühren. Die **Tomatenspalten**, die **Gurken** und den **Feldsalat-Mix** unter das **Dressing** heben. Die **Brötchen** aufschneiden und 2-3Min. im Ofen aufbacken.



3. Pattys formen




Den **Feta** zerkrümeln. Das Eigelb vom Eiweiß trennen. Das **Hackfleisch** mit **¼ des Fetas**, der **griechischen Gewürzmischung**, dem Eigelb und je ½TL Salz und Pfeffer verkneten. **4 ca. 1cm flache Pattys** formen und in der Mitte etwas eindrücken. Die **Walnüsse** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. anrösten und herausnehmen. Die Pfanne aufbewahren.



6. Pattys braten

Die **Pattys** in der Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 3-5Min. braten. Den **Dill** fein schneiden. Die **Burger** mit der **Fetacreme**, den **Tomaten** und den **Pattys** belegen. Mit der **übrigen Fetacreme**, den **zweierlei Beten** und dem **Salat** auf Teller verteilen. Die **Beten** mit dem **Dill** sowie den **Walnüssen** garnieren und servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**