MARLEY SPOON

V2: Rindfleischburger mit Tomate & Salat

dazu Quetschkartoffeln aus dem Ofen

ca. 30min 3-4 Personen

Einfach, aber raffiniert soll es heute sein? Dann bist du bei uns mal wieder richtig. Unser Burger wirkt ganz unschuldig, unter dem Brötchendeckel findet sich jedoch ein kulinarisches Kleinod: Das Fleisch bekommt eine leckere Würzung und wird kross gebraten – mmmh! Dazu gibt es Kartoffeln, die für unseren Genuss einiges erlitten haben … Wir schwelgen.

Was du von uns bekommst

- 1kg Babykartoffeln
- 1 Packung Romanasalat
- 4 Tomaten
- 500g Rinderhackfleisch
- 50g Panko-Paniermehl [1]
- 1 Päckchen griechische Gewürzmischung
- 4 Brioche-Burgerbrötchen [1,3,7]

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Mayonnaise [3]
- 3EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf
- große Pfanne
- Sieb

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

Allergene
Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion
Energie 1118kcal, Fett 69.4g, Kohlenhydrate 88.6g, Eiweiß 35.9g

1. Kartoffeln kochen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in einem großen Topf mit leicht gesalzenem Wasser bedecken und zum Kochen bringen, dann ca. 12Min. kochen lassen.

2. Salat vorbereiten

Den **Salat** in mundgerechte Stücke schneiden. Die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden. Aus 3EL Olivenöl, 2EL Essig und je 2 Prisen Salz, Pfeffer und Zucker ein **Dressing** anrühren.

3. Kartoffeln quetschen

Die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen und mit 2EL Olivenöl sowie 1 kräftigen Prise Salz vermengen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit der Unterseite des Topfes leicht platt drücken, dann ca. 15min. im Ofen knusprig backen.

4. Pattys vorbereiten

Das **Hackfleisch** mit dem **Panko-Paniermehl**, der **Gewürzmischung** sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verkneten und zu **4 gleich großen Pattys** formen, dabei die Mitte etwas eindrücken.
3EL Mayonnaise mit 1EL Ketchup zu einer **Würzsauce** verrühren.

5. Pattys braten

Die **Pattys** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze bis starker Hitze auf jeder Seite 3–4Min. gar braten.
Tipp: Je nach Größe der Pfanne ggf. eine zweite Pfanne verwenden. Die **Burgerbrötchen** aufschneiden und 2–3Min. im Ofen aufbacken.

6. Salat fertigstellen

Die Schnittflächen der **Brötchen** mit der **Würzsauce** bestreichen und mit etwas **Salat**, **Tomate** und den **Pattys** belegen. Die **übrigen Tomaten** und den **übrigen Salat** mit dem **Dressing** vermengen. Die **Burger** mit den **Quetschkartoffeln** und dem **Salat** anrichten und mit 2EL Ketchup 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**