



## V2: Bio-Hähnchenburger mit Birne

und Röstkartoffeln mit Tomaten-Trüffel-Dip



30-40min



2 Personen

Ein Burger-Menu de luxe wartet heute auf dich und deine Lieben! Serviere doch mal einen saftigen Bio-Hähnchenburger mit gebratener Birne und knackigem Salat zu leckeren Ofenkartoffeln mit einem fruchtig-feinen Tomaten-Trüffel-Dip. Klingt doch wunderbar, nicht wahr? Und schmeckt!

## Was du von uns bekommst

- 1 Birne
- 1 Tomate
- 1 Packung festkochende Kartoffeln
- 1 Päckchen Trüffelöl
- 1 Packung Romanasalat
- 2 Brioche-Burgerbrötchen 1,3,7
- 1 Packung Bio-Hähnchenbrustfilet

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Fleischklopfer

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.

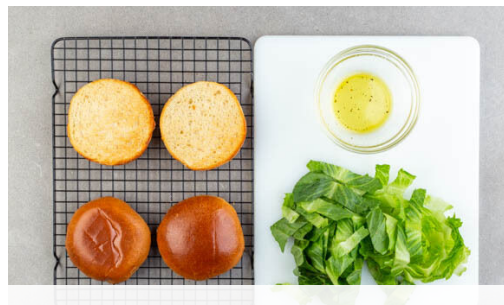
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 865kcal, Fett 33.6g, Kohlenhydrate 81.8g, Eiweiß 11.8g



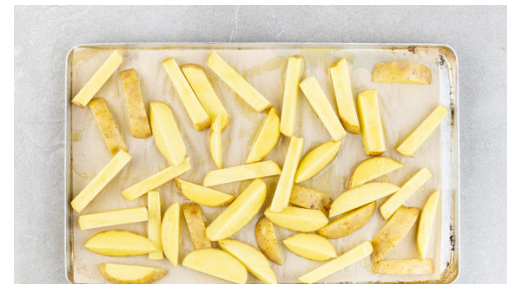
**1. Birne schneiden**

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Die **Birne** vierteln, den Strunk und das Kerngehäuse entfernen, dann der Länge nach in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden. Die **Tomate** vierteln, entkernen und in sehr kleine Würfel schneiden.



**4. Salat vorbereiten**

Den **Salat** in ca. 1cm dünne Streifen schneiden, den Strunk entfernen. Für das **Dressing** jeweils 2EL Olivenöl, Essig und Wasser oder Fruchtsaft verrühren und das **Dressing** mit Salz und Pfeffer sowie 1 Prise Zucker abschmecken. Die **Brötchen** leicht befeuchten, dann aufschneiden und 3-4Min. im Ofen aufbacken.



**2. Kartoffeln rösten**

Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 1,5cm dicke Stifte schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl sowie 1 Prise Salz vermengen und im Ofen 15-20Min. rösten, bis die **Kartoffeln** knusprig und gar sind.



**5. Fleisch braten**

Das **Fleisch** trocken tupfen und ggf. etwas dünner klopfen. Von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen, dann in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite ca. 2Min. scharf anbraten, bis das **Fleisch** durch ist. Auf einem Teller abgedeckt beiseitestellen.



**3. Dip anrühren**

Die **Tomatenwürfel** mit 2EL Ketchup vermengen und mit **einigen Tropfen Trüffelöl** verrühren. Mit Salz und Pfeffer sowie ggf. mehr **Trüffelöl** abschmecken.



**6. Birnen braten**

Die **Birnen** in derselben Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 1Min. anbraten. Die **Brötchen** mit etwas **Tomaten-Trüffel-Dip** bestreichen und mit dem **Hähnchen**, den **Birnen** und etwas **Salat** belegen. Den **restlichen Salat** mit dem **Dressing** vermengen und mit den **Burgern**, den **Röstkartoffeln** und dem **restlichen Dip** servieren.