



V2: Bio-Hähnchenburger mit Birne und Röstkartoffeln mit Tomaten-Trüffel-Dip

 30-40min  3-4 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

- 2 Birnen
- 2 Tomaten
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Päckchen Trüffelöl
- 1 Packung Romanasalat
- 4 Brioche-Burgerbrötchen 1,3,7
- 2 Packungen Bio-Hähnchenbrustfilet

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große 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.

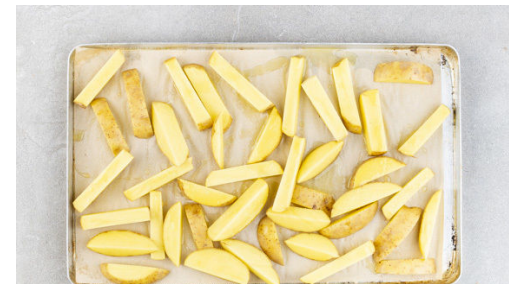
Nährwertangaben pro Portion

Energie 837kcal, Fett 29.9g, Kohlenhydrate 83.3g, Eiweiß 11.4g



1. Birnen schneiden

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



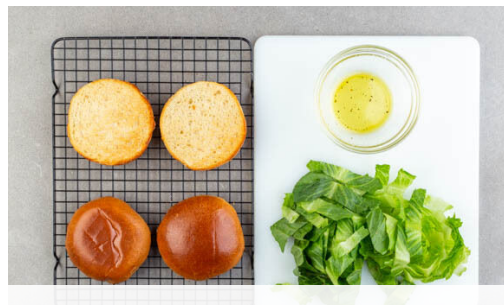
2. Kartoffeln rösten

Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 1,5cm dicke Stifte schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl sowie 1 kräftigen Prise Salz würzen und im Ofen 15-20Min. rösten, bis die **Kartoffeln** knusprig und gar sind.



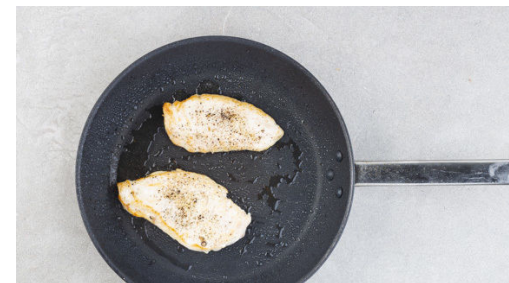
3. Dip anrühren

Die **Tomatenwürfel** mit 4EL Ketchup und **einigen Tropfen Trüffelöl** verrühren. Mit Salz und Pfeffer sowie ggf. mehr **Trüffelöl** abschmecken.



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.



5. Fleisch braten

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



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.