

MARLEY SPOON



V2: Burger mit rauchigen Rindfleischpattys

dazu würzige Selleriepommes



30-40min



2 Personen

Dein Burger nimmt dich heute mit auf eine Luxusreise: Es geht ins Land der erfrischenden und pikanten Aromen, und der Weg dorthin ist nicht schwer. Im weichen Brötchen sitzt das saftig-rauchige Rindfleischpatty äußerst komfortabel zwischen den in Limette und Joghurt schwelgenden Gurken und einem süßlichen Sriracha-Dip, für Unterhaltung sorgen temperamentvolle Selleriefritten. Ein Biss - und schon bist du am Ziel!

Was du von uns bekommst

- 1 kleiner Knollensellerie ⁹
- 1 Gurke
- 1 Päckchen Cajun-Gewürzmischung
- 1 rote Zwiebel
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Becher Joghurt ⁷
- 2 Brioche-Burgerbrötchen ^{1,3,7}
- 1 Päckchen Sriracha-Sauce
- 2 rauchig gewürzte Rindfleischpattys ¹

Was du zu Hause benötigst

- 1 EL Mayonnaise ³
- 1 TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler
- Zitruspresse
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 790kcal, Fett 46.6g, Kohlenhydrate 58.8g, Eiweiß 35.0g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Sellerie** schälen und halbieren, dann längs in ca. 2cm breite Stifte schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die **Gurke** längs halbieren und quer in ca. 5cm große Stücke schneiden.



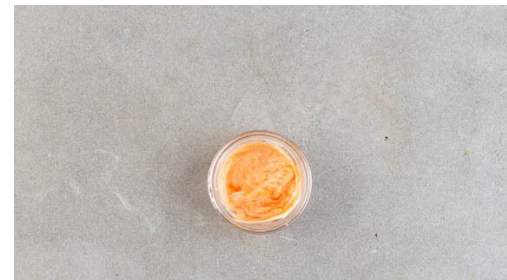
4. Dressing anrühren

Den **Joghurt** mit dem **Limettensaft**, 1 EL Pflanzenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verrühren. Bis zum Servieren kalt stellen, dann mit den **Gurken** und den **Zwiebelwürfeln** vermengen und mit Pfeffer würzen. Ggf. etwas **Dressing** als Dip für die **Selleriepommes** zurückhalten.



2. Gurken zerdrücken

Die **Gurken** mit der Schnittseite nach unten auf ein Brett legen und mit dem Boden einer schweren Pfanne oder einem Nudelholz zerdrücken, bis die Schale aufplatzt. Dann in mundgerechte Stücke schneiden, mit 1 kräftigen Prise Salz vermengen und ca. 10Min. in einem Sieb beiseitestellen und abtropfen lassen.



5. Dip anrühren

Die **Brötchen** im Ofen in 3-5Min. goldbraun und knusprig backen, anschließend aufschneiden. Die **Sriracha-Sauce** mit 1 TL Honig und 1 EL Mayonnaise glattrühren.



3. Sellerie rösten

Den **Sellerie** mit 1 EL Pflanzenöl, der **Gewürzmischung** und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Im Ofen in 20-25Min. goldbraun und knusprig backen, nach der Hälfte der Zeit wenden. Währenddessen die **Zwiebel** schälen und halbieren. **Eine Hälfte** fein würfeln, die **andere Hälfte** wird nicht benötigt. Die **Limette** halbieren und auspressen.



6. Fertigstellen & servieren

Die **Burgerpattys** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1 EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze von jeder Seite 3-4Min. anbraten, bis sie leicht gebräunt und gar sind. Die **Brötchenhälften** mit dem **Sriracha-Dip** bestreichen und mit den **Burgerpattys** und dem **Gurkensalat** belegen. Die **Burger** mit den **Selleriepommes** und ggf. übrigem **Joghurtdressing** anrichten und servieren.