



## V3: Rindfleischburger mit Tomate & Salat

dazu Quetschkartoffeln aus dem Ofen



ca. 30min



2 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

- 1 Packung Babykartoffeln
- 1 Packung Romanasalat
- 2 Tomaten
- 250g Rinderhackfleisch
- 25g Panko-Paniermehl <sup>1</sup>
- 1 Päckchen Cajun-Gewürzmischung
- 2 Brioche-Burgerbrötchen <sup>1,3,7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise <sup>3</sup>
- 2EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer 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 1113kcal, Fett 68.7g, Kohlenhydrate 88.0g, Eiweiß 36.5g



1. Kartoffeln kochen

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



4. Pattys vorbereiten

Das **Hackfleisch** mit dem **Panko-Paniermehl**, der **½ der Gewürzmischung** sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer verkneten und zu **2 gleich großen Pattys** formen, dabei die Mitte etwas eindrücken. 2EL Mayonnaise mit 1EL Ketchup zu einer **Würzsauce** verrühren.



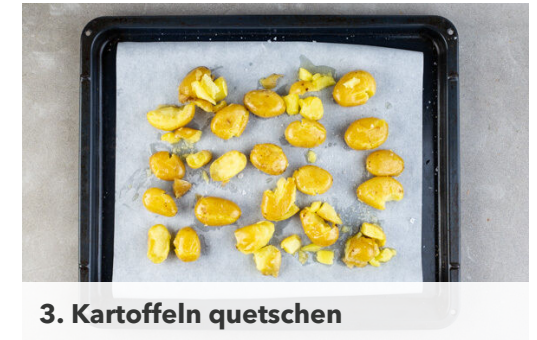
2. Salat vorbereiten

Den **Salat** in mundgerechte Stücke schneiden. Die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden. Aus 2EL Olivenöl, 1EL Essig und je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker ein **Dressing** anrühren.



5. Pattys braten

Die **Pattys** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze bis starker Hitze auf jeder Seite 3-4Min. gar braten. Die **Burgerbrötchen** aufschneiden und 2-3Min. im Ofen aufbacken.



3. Kartoffeln quetschen

Die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen und mit 1EL Olivenöl sowie 1 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.



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 1EL Ketchup servieren.