



V1: 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 Hähnchenburger mit gebratener Birne und knackigem Salat zu leckeren Ofenkartoffeln mit einem fruchtig-feinen Tomaten-Trüffel-Dip. Klingt doch wunderbar, nicht wahr? Und schmeckt!

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

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

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Fleischklopper

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

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

Energie 777kcal, Fett 31.1g,
Kohlenhydrate 83.3g, Eiweiß 39.6g



4. Salat vorbereiten

2. Kartoffeln rösten

5. Fleisch braten

3. Dip anrühren

6. Birnen braten

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(9c2e8d1b5bd77cb5c9f83b7a9cff79fd_img.jpg\)](#) [!\[\]\(f822cba4d3f2ea10b4ad95c475f0f631_img.jpg\)](#) [!\[\]\(62daf864e0e5ec08faafdb75353dbc28_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**