



## <650kcal: Briocheburger mit Rindergulasch

dazu Apfel-Radicchio-Salat mit Pekannüssen



ca. 40min



3-4 Personen

Heute wagen wir uns ganz weit vor. Nicht nur umgarnen wir frischen Apfel und Radicchio mit einem zitronig-frischen Kräuterdressing und kombinieren dazu duftig geröstete Pekannüsse und zart gehobelten Käse. Wir gehen weiter. Wir verwirklichen einen Rindergulasch-auf-Brioche-Traum, der nur noch durch frischen Meerrettich getoppt werden kann - und wird! Der Einsatz lohnt sich: Bestnote in Kür und Kür.

## Was du von uns bekommst

- 40g Schnittlauch & Petersilie
- 2 unbehandelte Zitronen
- 2 Äpfel
- 3 Radicchio-Köpfe
- 3 Stücke italienischer Hartkäse <sup>7</sup>
- 1 Stück Meerrettichwurzel
- 50g Pekannusskerne <sup>15</sup>
- 4 Brioche-Burgerbrötchen <sup>1,3,7</sup>
- 2 Packungen Rindergulasch
- 2 Päckchen Zwiebelmarmelade <sup>12</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Zitruspresse

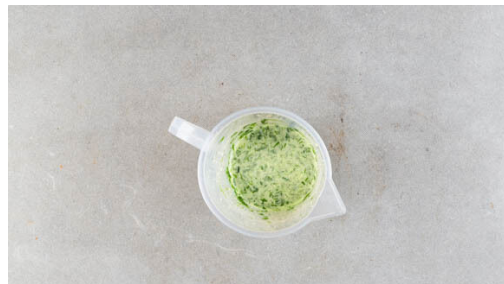
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

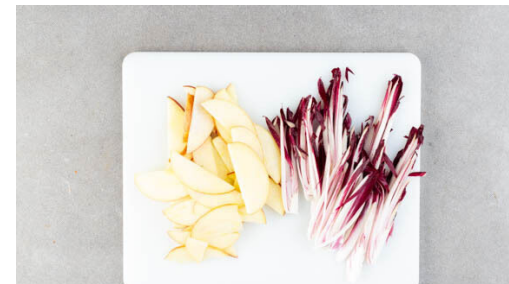
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 602kcal, Fett 28.8g, Kohlenhydrate 64.1g, Eiweiß 27.0g



### 1. Dressing zubereiten

Den **Schnittlauch** und die **Petersilie samt Stängeln** grob schneiden. Die **Zitronen** halbieren und auspressen. Die **½ der Kräuter** mit 4EL Wasser, **3-4EL Zitronensaft**, 2EL Olivenöl, 2TL Honig und ½TL Salz in einem hohen Gefäß fein pürieren.



### 2. Zutaten schneiden

Die **Äpfel** halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die **Apfelscheiben** mit **2EL Zitronensaft** vermengen, damit sie nicht braun werden. Die **Radicchio-Köpfe** ggf. unten abschneiden, dann den **Radicchio** längs halbieren und längs in dünne Streifen schneiden.



### 3. Zutaten vorbereiten

Den **Käse** mit einem Sparschäler in dünne Scheiben hobeln. Den **Meerrettich** schälen und **ca. 2EL Meerrettich** abreiben.



### 4. Zutaten anrösten

Die **Pekannüsse** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 2-3Min. anrösten, bis sie duften und goldbraun sind. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen. Die **Brötchen** aufschneiden und in der Pfanne auf der Schnittseite 1-2Min. leicht knusprig anrösten. Aus der Pfanne nehmen.



### 5. Gulasch erwärmen

Das **Rindergulasch** gleichmäßig in der Pfanne verteilen und bei mittlerer Hitze 2-4Min. erwärmen oder bis das **Fleisch** komplett erwärmt ist.



### 6. Burger belegen

Die **Brötchen** mit der **Zwiebelmarmelade** bestreichen und das **Gulasch** darauf verteilen. Nach Geschmack **Meerrettich** darübergeben und alles mit den **oberen Brötchenhälften** abdecken. Die **Apfelscheiben** und den **Radicchio** mit dem **Dressing** vermengen und mit den **restlichen Kräutern**, dem **Käse** und den **Pekannüssen** garniert zu den **Briocheburgern** servieren.