



V1: Mexikanischer Burger vom Schwein

mit Guacamole und Süßkartoffelpommes



20-30min



3-4 Personen

Ein saftiger Burger ist einfach immer wieder gut! Und wird so schnell nicht langweilig, denn man kann immer wieder aufs Neue kombinieren. Für diese phänomenale Variante schicken wir dir köstliche Guacamole, die mit einer fruchtig-pikanten Tomatensalsa und herzhaften Pattys aus Schweinehack zwischen die leckeren Brioche-Burgerbrötchen gepackt wird. Dazu gibt es gebackene Süßkartoffelpommes.

- 2 rote Zwiebeln
- 1 Peperoni
- 3 Tomaten
- 50ml Sweet-Chili-Sauce
- 10g Koriander
- 4 Süßkartoffeln
- 500g Schweinehackfleisch
- 4 Brioche-Burgerbrötchen ^{1,3,7}
- 2 Becher Guacamole

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß

Wenn Kinder mitessen, einen Teil der Salsa nicht mit Peperoni würzen.

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

Energie 943kcal, Fett 53.1g,
Kohlenhydrate 81.8g, Eiweiß 36.6g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Peperoni** längs halbieren, entkernen und in hauchfeine Streifen schneiden.



Die **Tomaten** vierteln. Das Kerngehäuse rausschneiden, in ein hohes Gefäß geben und mit der **Sweet-Chili-Sauce** und 2EL Olivenöl pürieren. Den **Koriander samt Stängeln** fein schneiden. Das **Tomatenfruchtfleisch** in kleine Würfel schneiden und mit der **½ der Zwiebeln** und ca. **⅔ des Korianders** unter das **Püree** mengen. Mit Salz und **Peperoni nach Geschmack** würzen.



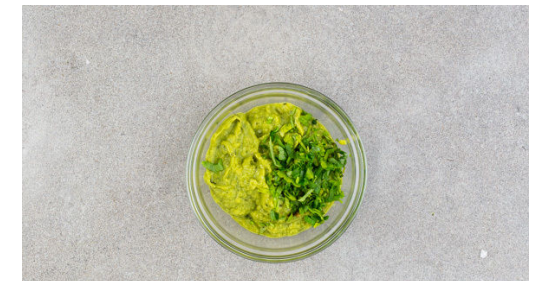
Die **Süßkartoffeln** ggf. schälen und in ca. 1cm breite, pommeeartige Stifte schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer vermengen, gleichmäßig verteilen und ca. 15Min. im Ofen goldbraun backen.



Das **Hackfleisch** mit den **restlichen Zwiebeln** sowie Salz und Pfeffer gut verkneten, zu **4 gleich großen Kugeln** formen und diese zu ca. 1 cm dicken **Pattys** flach drücken.



Die **Pattys** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3Min. anbraten. Die **Burgerbrötchen** aufschneiden und 2-3Min. im Ofen aufbacken.



Die **Guacamole** mit dem **restlichen Koriander** verrühren und auf die Schnittflächen der **Burgerbrötchen** streichen. Die **Burger** mit dem **Fleisch** und etwas **Salsa** belegen und mit den **Süßkartoffelpommes** und der **restlichen Salsa** servieren.