



RS Saftiger Burger mit Bio-Rind und Birne

dazu gebackener Sellerie und Rucolasalat



30-40min



2 Personen

Es gibt so Tage, da braucht man einfach einen richtig guten Burger. Keine Sorge, wir sind schon zur Stelle! Wenn du in diesen saftigen Patty aus Bio-Rinderhackfleisch mit würzig-süße Pflaumenchutney beißt, das weiche Burgerbrötchen kostest und die Aromen von nussigem Rucola, fruchtiger Birne und gebackenem Knollensellerie deinen Gaumen liebken, kannst du alles andere getrost vergessen.

- 1 kleiner Knollensellerie ¹
- 1 Päckchen Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 250g Bio-Rinderhackfleisch
- 2 Päckchen Pflaumen-Gewürz-Chutney ³
- 1 Birne
- 100g Rucola
- 2 Burgerbrötchen ²

- 2EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler

Allergene
Sellerie (1), Gluten (2), Senf (3). Kann
Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 796kcal, Fett 43.0g,
Kohlenhydrate 64.8g, Eiweiß 33.3g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Den **Knollensellerie** schälen und erst in ca. 1cm dicke Scheiben, dann in ca. 1cm breite Stifte schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl und der **½ der Gewürzmischung** vermengen, dann 20-25Min. im Ofen backen.



Die **Birne** längs vierteln, entkernen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Mit dem **Rucola**, 1 EL Olivenöl und 1 Prise Salz vermengen.



Das **Hackfleisch** mit der **restlichen Gewürzmischung** und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer gut verkneten und zu **2 gleich großen, ca. 1cm dicken Pattys** formen.



Die **Pattys** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite ca. 3Min. braten, bis das **Fleisch** durch ist. Die **Burgerbrötchen** aufschneiden, die Hälften wieder aufeinanderlegen und im Ofen ca. 3Min. aufbacken.



Das **Chutney** mit 2EL Tomatenketchup verrühren.



Die **unteren Brötchenhälften** mit etwas **Rucola-Birnen-Salat** belegen. Mit **1 EL Sauce** beträufeln und die **Pattys** darauflegen. Die **restliche Sauce** auf den **Pattys** verteilen und mit den oberen **Brötchenhälften** abdecken. Die **Burger** mit dem **übrigen Salat** und dem **Knollensellerie** servieren. Diesen bei Bedarf noch etwas salzen.