



Salsiccia-Gemüse-Burger mit Käse

im Briochebrötchen mit rauchigem Dip



ca. 40min



3-4 Personen

Hmmm, sieht das nicht zum Anbeißen aus? In dem Briochebrötchen stapeln sich geröstete Zucchini, Paprika und Zwiebeln auf einer herrlich rauchigen Paprika-Basilikum-Sauce. Der Blickfang ist aber die kross gebackene Salsicciawurst im geschmolzenen Käsemantel, eine echte Wucht! Und ganz unter uns: Eigentlich sollte Faulheit ja nicht belohnt werden, aber für Abwaschmuffel ist dieses Rezept ein Geschenk des Himmels.

Was du von uns bekommst

- 2 Packungen mehligkochende Kartoffeln
- 1 Päckchen Bratkartoffelgewürz
- 2 Paprika
- 2 Zucchini
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Packungen Salsiccia
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 10g Basilikum
- 100g mittelalter Gouda, gerieben ⁷
- 4 Brioche-Burgerbrötchen ^{1,3,7}

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Backrost
- Stabmixer mit hohem Gefäß

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

Kochtipps

Je nach Ofen die Position der Bleche ggf. nach der Hälfte der Zeit tauschen.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 993kcal, Fett 59.9g, Kohlenhydrate 82.1g, Eiweiß 33.5g



1. Kartoffeln backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** längs halbieren und quer in ca. 2cm große Stücke schneiden. Die **Kartoffeln** mit dem **Bratkartoffelgewürz**, 2EL Olivenöl und 1/2TL Salz vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech im Ofen 20-25Min. goldbraun backen.



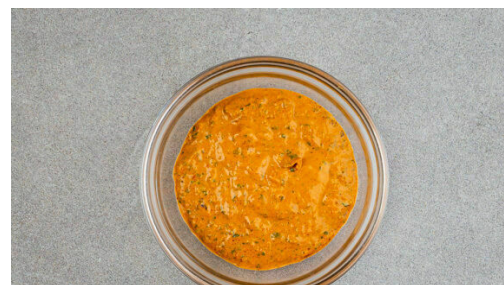
4. Gemüse und Würste backen

Das **Gemüse** mit den **Würsten** im Ofen 15-18Min. backen. Die **Würste** aus dem Ofen nehmen und längs halbieren, dann zurück auf das Backblech legen und weitere 4-5Min. backen, bis das **Gemüse** weich ist und die **Würste** appetitlich gebräunt und knusprig sind.



2. Gemüse schneiden

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Zucchini** längs halbieren und schräg in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



5. Sauce pürieren

Den **Knoblauch** aus der Schale drücken und mit **6 Paprikastreifen**, **5 Zwiebelstreifen**, dem **Paprikapulver**, 4EL Mayonnaise und 2EL Essig in ein hohes Gefäß geben. Das **Basilikum samt Stängeln** grob schneiden, ebenfalls in das Gefäß geben und alles cremig pürieren. Die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Gemüse vorbereiten

Das **Gemüse** und den **Knoblauch samt Schale** auf einem zweiten mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und mit 2EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz vermengen. Die **Würste** zwei- bis dreimal mit einer Gabel oder einem Messer einstechen und auf das **Gemüse** legen.



6. Burger belegen

Den **Käse** in den letzten 3-4Min. der Garzeit auf den **Wursthälften** verteilen und im Ofen schmelzen lassen. Die **Brötchen** aufschneiden und auf einem Backrost im Ofen 2-3Min. aufbacken oder auf einem Toaster anrösten. Die **Brötchen** mit der **Sauce** bestreichen, dann mit dem **übrigen Gemüse** und den **Würsten** belegen. Mit der **restlichen Sauce** und den **Kartoffeln** servieren.