



Tandoori-Burger mit Korianderjoghurt

dazu gebackene Curry-Karotten



20-30min



3-4 Personen

Burger sind das kulinarische Pendant zum Schweizer Taschenmesser. Sie vereinen alles, was man gerne schnell zur Hand bzw. im Mund haben möchte: unterschiedliche Texturen und Aromen – und natürlich das ganz besondere Gefühl beim Reinbeißen. Wir bieten dir heute eine indisch inspirierte Kreation, fein mit einem Hauch Tandoori-Gewürz, dazu Karottenpommes, frischen Joghurtdip und einen pikanten Karottensalat mit Limette. Mmmh!

- 4 Karotten
- 1 Päckchen Madras-Currypulver

- ## Was du zu Hause benötigst

- Backofen und Backrost
- Backblech und Backpapier
- 2 große Pfannen
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

A top-down view of a rectangular metal baking sheet. The sheet is covered with a layer of white parchment paper. Scattered across the parchment are numerous carrot sticks, which are cut into uniform, diagonal segments. The sticks are a vibrant orange color. They are lightly coated with a yellowish-brown powder, likely a mixture of oil and spices, which is also sprinkled around the sticks. The edges of the metal sheet are visible, showing a slightly worn and reflective surface.

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Karotten** ggf. schälen.
3 Karotten längs vierteln und in pommesartige Stifte schneiden. Die **Karottenstifte** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Pflanzenöl, dem **Currypulver**, ½TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer vermengen und im Ofen 20–22Min. rösten.



Die **Peperoni** in feine Ringe schneiden.
Tipp: Für weniger Schärfe die Kerne entfernen. Die **Limetten** halbieren und auspressen. Den **Limettensaft** mit 1 EL Wasser, 1½ TL Zucker, 1 kräftigen Prise Salz und den **Peperoniringen nach Geschmack** zu einem **Dressing** verrühren. Die **übrige Karotte** grob raspeln, mit dem **Dressing** vermengen und ziehen lassen.



Das **Hackfleisch** gründlich mit der **Gewürzmischung** und 1 kräftigen Prise Salz verkneten und zu **4 Pattys** formen, die etwa den Durchmesser der **Burgerbrötchen** haben.



Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. #marleyspooning