



BBQ-Cheeseburger mit Bio-Rinderhack

mit Tomaten und Gemüsepommes



ca. 40min



4 Portionen

Wir sind uns über eines sicher: Für einen deftigen Burger braucht man nicht unbedingt Burgerbrötchen. Heute verwendest du knackig-frischen Eisbergsalat statt der klassischen Burgerbuns und füllst ihn mit saftigen, mit Käse überschmolzenen Bio-Rindfleischpattys, fruchtigen Tomatenscheiben und würziger BBQ-Sauce. Als Beilage gibt es Süßkartoffel-Karotten-Pommes aus dem Ofen. Lass es dir schmecken!

- 2 Süßkartoffeln
- 2 Karotten
- 2 Eisbergsalate
- 4 Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 500g Bio-Rinderhackfleisch
- 150g geriebener Cheddar ³
- 2 Pck. BBQ-Sauce ^{1,4}

- 2TL Senf ⁴
- 2EL Mayonnaise ²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁵

- Backofen und Backblech
- Backpapier
- 2 große Pfannen mit Deckel
- Sparschäler

Allergene
Sellerie (1), Eier (2), Milch (3), Senf (4),
Schwefeldioxid und Sulphite (5). Kann
Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 887kcal, Fett 62.3g,
Kohlenhydrate 41.4g, Eiweiß 38.9g



1. Gemüsepommes backen

A top-down view of a black frying pan on a light-colored surface. Inside the pan, two round, reddish-brown vegetable patties are cooking. They are topped with thin, light-colored sliced onions. The pan has a silver handle on the left and a silver loop handle on the right.

4. Pattys braten



2. Salat & Tomaten schneiden

5. Pattys belegen

3. Pattys zubereiten

A top-down view of a single lettuce cup. The cup is made of a large, light green lettuce leaf. It is filled with a layer of brown ground beef, topped with two slices of red tomato and a small amount of melted yellow cheese. The lettuce cup is placed on a white cutting board.

6. Salatviertel füllen

4 Salatviertel mit je ½EL Mayonnaise sowie der **BBQ-Sauce** bestreichen, dann mit den **Hackfleisch-Käse-Pattys** und den **Tomatenscheiben** belegen. Die **übrigen Salatviertel** als Deckel darüberlegen. Die **Burger** mit den **Gemüsepommes** und dem **Beilagensalat** anrichten und servieren.