



Surf'n'turf-Bio-Burger mit Knobi-Pommes

dazu Schnittlauchremoulade und Tomatensalat



40-50min



4 Portionen

Bock auf Burger, aber bitte mit Stil? Kein Problem: Die luftig-lockeren Burgerbrötchen werden heute mit einer illustren Mischung aus saftigen Bio-Rindfleischpattys, rosa angebratenen Garnelen, fruchtiger Paprika und einer selbstgerührten Remoulade mit Schnittlauch gefüllt. Letzteres passt auch hervorragend zu den knusprigen Fritten, die mit massig Knoblauch im Ofen gebacken werden. Das ist lukullischer Luxus der Extraklasse!

Was du von uns bekommst

- 2 rote Spitzpaprika
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 20g Schnittlauch & Petersilie
- 500g Kirschtomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Pck. ASC-Garnelen, aufgetaut ¹
- 4 Burgerbrötchen ³
- 4 Bio-Rindfleischpattys
- 100g Feldsalat

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise ²
- 1½EL Butter ⁴
- 1TL Senf ⁵
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Knoblauchpresse
- Sieb

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

Kochtipp

Falls die Kartoffeln nicht auf ein Backblech passen, die Paprika aus dem Ofen nehmen, Backpapier aufs Backblech legen und für die ½ der Kartoffeln verwenden. Die Paprika zwischen die Kartoffeln legen.

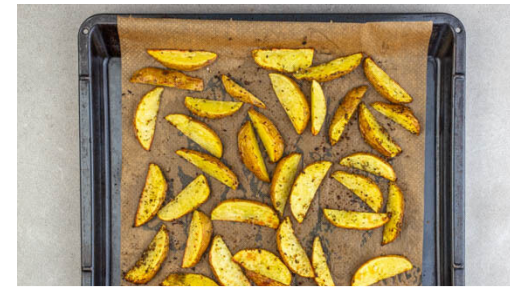
Allergene

Krebstiere (1), Eier (2), Gluten (3), Milch (4), Senf (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.



1. Spitzpaprika rösten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Paprika** halbieren, entkernen und mit der Schnittfläche nach unten auf ein Backblech legen, dabei kein Backpapier verwenden. Die **Paprika** in der unteren Ofenhälfte rösten, bis sie in Schritt 2 herausgenommen werden.



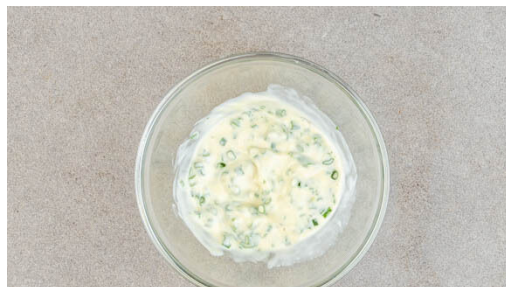
2. Pommes backen

Die **Kartoffeln samt Schale** in pommesartige Spalten schneiden. Die **Kartoffeln** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit der **Gewürzmischung**, 2EL Olivenöl sowie ½TL Salz vermengen und über den **Paprika** 20-23Min. im Ofen backen. Die **Paprika** nach ca. 10Min. Backzeit der **Kartoffeln** aus dem Ofen nehmen.



3. Tomatensalat vorbereiten

Die **Petersilienblätter** von den Stängeln zupfen und fein hacken. Die **Petersilie** mit 2EL Olivenöl, 2EL Essig und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Die **Tomaten** halbieren oder vierteln und mit dem **Dressing** vermengen.



4. Remoulade herstellen

Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden und mit 4EL Mayonnaise, 1TL Senf und 1TL Essig vermengen. Den **Knoblauch** schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken oder sehr fein würfeln. Die **Garnelen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und mit etwas Küchentuch trocken tupfen. Die **Brötchen** aufschneiden.



5. Fleisch & Garnelen braten

Die **Pattys** in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3Min. anbraten, bis sie gar und gebräunt sind. Die **Pattys** an den Pfannenrand schieben und 1½EL Butter in die Pfanne geben. Den **Knoblauch** und die **Garnelen** mit 1 kräftigen Prise Salz auf jeder Seite 1-2Min. braten, bis sie pink sind. Die Pfanne vom Herd nehmen.



6. Burger fertigstellen

Die **Pommes** aus dem Ofen nehmen. Die **Brötchen** mit der Schnittseite nach oben 3-4Min. aufbacken. Die **Paprika** mit 1 Prise Salz bestreuen. Die **Brötchen** mit der **Remoulade** bestreichen und mit den **Spitzpaprika**, den **Pattys**, den **Garnelen** und etwas **Feldsalat** belegen. Den **übrigen Feldsalat** mit den **Tomaten** vermengen und nebst **Pommes** zu den **Burgern** servieren.