



BBQ-Cheeseburger in Salatwraps

mit Tomaten und Gemüsepommes



ca. 40min



3-4 Personen

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 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 Rinderhackfleisch
- 150g geriebener Cheddar ⁷
- 2 Päckchen BBQ-Sauce ^{9,10}

- 2TL Senf ¹⁰
- 2EL Mayonnaise ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹⁷

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

Eier (3), Milch (7), Sellerie (9), Senf (10),
Sulphite (17). 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

Die **Pattys** auf der Oberseite mit je ½TL Senf bestreichen und in zwei großen Pfannen mit jeweils 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze mit der Senfseite nach unten 2-3Min. anbraten. Dann die **Pattys** wenden, sobald sie beginnen, an den Rändern braun zu werden.



2. Salat & Tomaten schneiden

5. Pattys belegen

Die **Pattys** mit dem **Käse** belegen, dann vorsichtig 1-2EL Wasser in jede Pfanne geben und die **Pattys** abgedeckt weitere 1-2Min. braten. Sobald der **Käse** geschmolzen ist, die Deckel abnehmen und die **Pattys** ggf. weiterbraten, falls sie noch nicht gar sind.



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 dark brown ground beef, topped with two slices of red tomato and a small amount of white onion. 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.