

# MARLEY SPOON



## Burger mit BBQ-Sauce und knusprigen Ofenkartoffeln



30-40min



2 Personen

Burger-Zeit bei Marley Spoon macht alle glücklich. Die saftigen Pattys aus Rinderhackfleisch werden mit frischem Gemüse und würzigen Röstzwiebelstreifen belegt, die knusprigen Burgerbrötchen mit einer rauchigen BBQ-Mayonnaise-Creme bestrichen. Das schmeckt Groß und Klein, Alt und Jung, und bei uns in der Testküche ging das auch weg wie nix!

## Was du von uns bekommst

- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 Tomate
- 1 Minigurke
- 1 Zwiebel
- 1 Packung Romanasalat
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen Mayonnaise <sup>3,10</sup>
- 2 Päckchen BBQ-Sauce <sup>9,10</sup>
- 2 Burgerbrötchen mit Sesam <sup>1,6,11</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Grillpfanne
- mittelgroße Pfanne
- Küchenpinsel

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

### Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Sellerie (9), Senf (10), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 910kcal, Fett 45.4g, Kohlenhydrate 81.3g, Eiweiß 38.7g



### 1. Kartoffeln rösten

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln** in ca. 2cm dicke Scheiben schneiden, mit Salz, Pfeffer und 1EL Olivenöl vermengen und 20-30Min. goldbraun backen. Die **Tomate** und die **Gurke** in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in Streifen schneiden. **2 Salatblätter** beiseitelegen, den **restlichen Salat** klein schneiden.



### 4. Pattys braten

Eine Grillpfanne mit 1EL Olivenöl einpinseln und die **Pattys** bei starker Hitze auf jeder Seite 3-4Min. goldbraun anbraten. **Tipp:** Wer keine Grillpfanne hat, kann die **Pattys** auch in der Zwiebelpfanne braten.



### 2. Zwiebeln braten

Die **Zwiebeln** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-4Min. braten, bis sie leicht geröstet sind. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen.



### 5. Sauce anrühren

Inzwischen die **Mayonnaise** mit der **BBQ-Sauce** verrühren. Die **Burgerbrötchen** ca. 5Min. im Ofen aufbacken. In einer großen Schüssel 1-2EL Olivenöl, 1-2EL Essig, Salz und Pfeffer zu einer **Vinaigrette** verrühren und mit dem **geschnittenen Salat** vermischen.



### 3. Pattys formen

Währenddessen das **Hackfleisch** mit Salz und Pfeffer gut würzen, gründlich verkneten und in **2 ca. 1cm dicke Pattys** formen. Die **Pattys** in der Mitte leicht eindrücken, damit sie beim Braten flach bleiben.



### 6. Burger fertigstellen

Die **Brötchenhälften** jeweils mit etwas **BBQ-Mayonnaise** bestreichen. Nach Geschmack **eine Hälfte** mit dem **Salatblatt, Gurken, Tomaten, Fleischpatty** und **Zwiebeln** belegen und mit der **zweiten Brötchenhälfte** abschließen. Ggf. **restliches Gemüse** unter den **Salat** mischen und den **Salat** mit den **Burgern** und den gebackenen **Kartoffeln** anrichten und servieren.