



Mozzarella-Hähnchen-Burger

mit Tomatenconfit und Quetschkartoffeln



ca. 30min



2 Personen

Einfach, aber raffiniert soll es heute sein? Dann bist du bei uns mal wieder goldrichtig. Unser Burger wirkt ganz unschuldig, unter dem Brötchendeckel findet sich jedoch ein kulinarisches Kleinod: Das Fleisch bekommt zuerst eine cajunscharfe Abreibung, es folgt eine cremige Saucenkur, dann wird es mit Panko paniert kross gebraten - mmmh! Dazu gibt es Ofenkartoffeln und ein Confit aus gebackenen Tomätchen. Zum Schwelgen!

Was du von uns bekommst

- 250g Kirschtomaten
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 1 Packung Babykartoffeln
- 1 Hähnchenbrustfilet
- 25g Panko-Paniermehl ²
- 2 Brioche-Burgerbrötchen ^{1,2,3}
- 100g Rucola
- 1 Mozzarella ³

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Mayonnaise ¹
- 1EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Fleischklopfer
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1213kcal, Fett 72.3g, Kohlenhydrate 86.8g, Eiweiß 52.5g



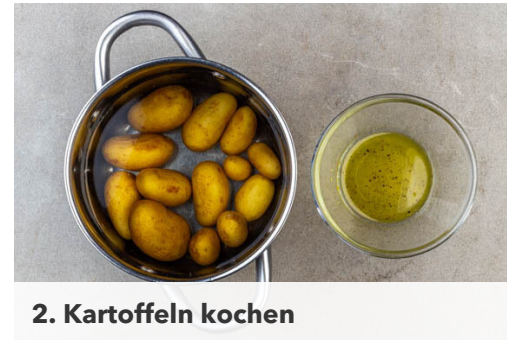
1. Tomaten rösten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kirschtomaten** in eine kleine bis mittelgroße Auflaufform geben und mit 2EL Olivenöl, der **½ der Gewürzmischung** und je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Die **Tomaten** ca. 20Min. im Ofen backen, bis sie weich und aufgeplatzt sind. Anschließend mit einer Gabel grob zerdrücken.



4. Kartoffeln quetschen

Die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen und mit 1EL Olivenöl sowie 1 Prise Salz vermengen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit der Unterseite des Topfes leicht platt drücken, dann ca. 15min. im Ofen knusprig backen.



2. Kartoffeln kochen

Die **Kartoffeln samt Schale** in einem mittelgroßen Topf mit leicht gesalzenem Wasser bedecken und zum Kochen bringen, dann ca. 12Min. kochen lassen. Inzwischen aus 1EL Olivenöl, 1EL Essig und je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker ein **Dressing** anrühren.



5. Schnitzel braten

Die **Schnitzel** in einer mittelgroßen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3Min. goldbraun ausbacken. Anschließend auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen. Die **Burgerbrötchen** aufschneiden und 2-3Min. im Ofen aufbacken. Den **Rucola** mit dem **Dressing** vermengen. Den **Mozzarella** in dicke Scheiben schneiden.



3. Fleisch vorbereiten

1EL Mayonnaise mit 1EL Ketchup verrühren. Das Fleisch trocken tupfen, horizontal zu **2 Schnitzeln** halbieren und mit einem Fleischklopfer oder einer schweren Pfanne leicht plattieren. Von beiden Seiten mit der **restlichen Gewürzmischung**, je 1 Prise Salz und Pfeffer und dem Mayo-Ketchup-Mix einreiben, dann im **Panko-Paniermehl** wenden.



6. Käse schmelzen

Die Ofentemperatur auf 250°C erhöhen und nach Möglichkeit die Grillfunktion zuschalten. Die **Schnitzel** auf die **unteren Brötchenhälften** legen und mit dem **Tomatenconfit** und dem **Mozzarella** belegen. Im oberen Ofendrittel 3-4Min. backen, bis der **Käse** goldbraun zerlaufen ist. Die **Burger** mit etwas **Rucola** belegen und mit dem **übrigen Salat** und den **Kartoffeln** servieren.