



Mozzarella-Hähnchen-Burger

mit Tomatenconfit und Quetschkartoffeln



ca. 30min



3-4 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

- 500g Kirschtomaten
- 2 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 1kg Babykartoffeln
- 2 Hähnchenbrustfilets
- 50g Panko-Paniermehl ²
- 4 Brioche-Burgerbrötchen ^{1,2,3}
- 200g Rucola
- 2 Mozzarellas ³

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- großer Topf
- große 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 1167kcal, Fett 65.6g, Kohlenhydrate 89.5g, Eiweiß 52.8g



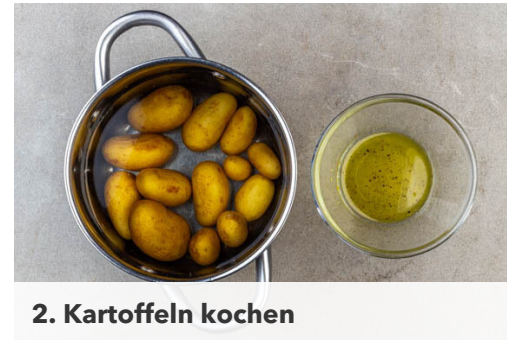
1. Tomaten rösten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kirschtomaten** in eine mittelgroße bis große Auflaufform geben und mit 4EL Olivenöl, der **½ der Gewürzmischung** und je 1 kräftigen 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 2EL Olivenöl sowie 1 kräftigen 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 großen Topf mit leicht gesalzenem Wasser bedecken und zum Kochen bringen, dann ca. 12Min. kochen lassen. Inzwischen aus 2EL Olivenöl, 2EL Essig und je 1 kräftigen Prise Salz, Pfeffer und Zucker ein **Dressing** anrühren.



5. Schnitzel braten

Die **Schnitzel** in einer großen Pfanne mit 3EL 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, **jeweils** horizontal zu **2 Schnitzeln** halbieren und mit einem Fleischklopfer oder einer schweren Pfanne leicht plattieren. Von beiden Seiten mit der **restlichen Gewürzmischung**, je 1 kräftigen 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.