



Vollkorn-Rindfleischburger

mit Rosmarinzwiebeln und Apfel



30-40min



2 Personen

Es ist mal wieder Burger-Zeit! Passend zum nahenden Herbst haben wir den amerikanischen Klassiker mit gebratenen Apfelscheiben und aromatischen Rosmarin-Zwiebeln belegt. Das passt ganz hervorragend zu den saftigen Rindfleischpattys und zergeht auf der Zunge! Dazu reichst du knusprige Ofenkartoffeln. Lecker!

- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 rote Zwiebel
- 5g frischer Rosmarin
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 Packung Gouda ⁷
- 2 Vollkorn-Burgerbrötchen mit Sesam ^{1,3,7,11}
- 1 Apfel
- 1 Päckchen Mayonnaise ^{3,10}

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Auflaufform
- mittelgroße Pfanne

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Senf (10), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 860.0kcal, Fett 39.9g, Eiweiß 42.4g, Kohlenhydrate 77.3g



1. Kartoffeln schneiden

4. Pattys braten

2. Zwiebel schneiden

5. Apfel schneiden

3. Pattys zubereiten

6. Burger bauen

Die **Burgerbrötchen** aufschneiden und die Schnittflächen dünn mit der **Mayonnaise** bestreichen. Mit den **Zwiebeln**, den **Äpfeln** und dem **Fleisch** belegen. Die gerösteten **Kartoffeln** mit Salz und Pfeffer würzen und zu den **Burgern** servieren.