



Salsiccia-Burger mit Paprikasalsa und gebackenen Kartoffel-Wedges



40-50min



2 Personen

Wir braten die italienische Salsiccia nicht einfach nur an, sondern nutzen sie als saftigen Belag für unseren herzhaften Burger. Perfekt dazu: die frische Paprika-Tomaten-Salsa und als Beilage knusprig geröstete Kartoffel-Wedges. Die Schlemmerei kann losgehen!

- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 rote Paprika
- 3 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 10g frische Petersilie
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Salsiccia
- 2 Vollkorn-Burgerbrötchen mit Sesam ^{1,7,11,13}
- 2 Päckchen Mayonnaise ^{3,10}

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Senf (10),
 Sesamsamen (11), Lupinen (13). Kann
 Spuren von anderen Allergenen
 enthalten.

Energie 1061kcal, Fett 57.2g,
Kohlenhydrate 96.4g, Eiweiß 31.1g



Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln** schälen, halbieren und in ca. 1cm breite Spalten schneiden. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech mit 2EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer vermengen und 25-30Min. im Ofen backen. Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.



Die **Salsiccia** längs halbieren. Die **Burgerbrötchen** nach ca. 20Min. Backzeit der **Kartoffeln** mit in den Ofen geben und 3-5Min. knusprig aufbacken.



Die **Paprika** halbieren, entkernen und in ca. 0,5cm kleine Würfel schneiden. Die **Tomaten** ebenfalls in ca. 0,5cm kleine Würfel schneiden, dabei den Strunk entfernen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken.



Die **Salsiccia** in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze 2-3Min. von beiden Seiten anbraten, dann die Pfanne vom Herd nehmen und die **Salsiccia** darin warm halten. Die **Mayonnaise** mit **1-2EL Zitronensaft** sowie Salz und Pfeffer glatt rühren.



Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Paprika**, die **Tomaten**, die **Zwiebeln** und die **Petersilie** mit **1EL Zitronensaft**, **1TL Zitronenabrieb** und **2-3EL Olivenöl** vermengen und die **Salsa** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Brötchen** aufschneiden und nach Geschmack mit der **Mayonnaise** bestreichen und mit der **Salsiccia** und der **Salsa** belegen. Die **Burger** mit den **Kartoffelwedges** und ggf. der **restlichen Salsa** und der **restlichen Mayonnaise** servieren.