



Salsiccia-Burger mit Paprikasalsa und gebackenen Kartoffel-Wedges



40-50min



3-4 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!

Was du von uns bekommst

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 1 rote Paprika
- 3 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 10g frische Petersilie
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Packungen Salsiccia
- 4 Vollkorn-Burgerbrötchen mit Sesam ^{1,6,7,11}
- 2 Päckchen Mayonnaise ^{3,10}

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Milch (7), Senf (10), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 897kcal, Fett 44.0g, Kohlenhydrate 89.3g, Eiweiß 29.1g



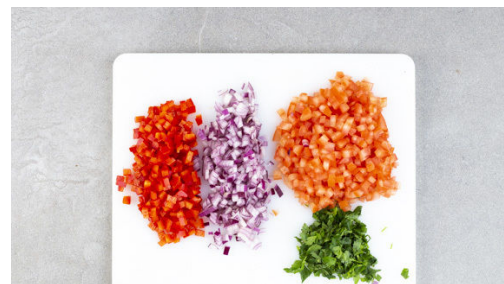
1. Kartoffeln backen

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 2-3EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer vermengen und 25-30Min. im Ofen backen. Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.



4. Salsiccia schneiden

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



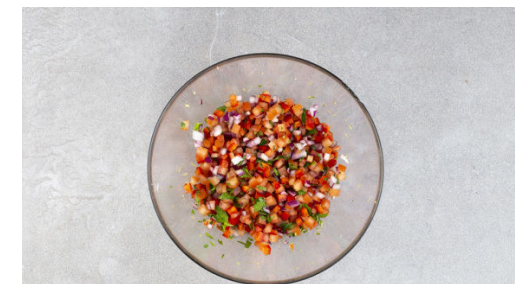
2. Gemüse schneiden

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.



5. Salsiccia braten

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.



3. Salsa zubereiten

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.



6. Burger belegen

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.