



BBQ-Cheeseburger in Salatwraps

mit Tomaten und Gemüsepommes



ca. 40min



3-4 Personen

Wir sind uns über eines sicher: Für einen deftigen Burger braucht man nicht unbedingt Burgerbrötchen. Heute verwendest du knackig-frischen Eisbergsalat statt der klassischen Burgerbuns und füllst ihn mit saftigen, mit Käse überschmolzenen Putenfleischpattys, fruchtigen Tomatenscheiben und würziger BBQ-Sauce. Als Beilage gibt es Süßkartoffel-Karotten-Pommes aus dem Ofen. Lass es dir schmecken!

- 2 Süßkartoffeln
- 2 Karotten
- 2 Eisbergsalate
- 4 Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 500g Putenhackfleisch
- 150g geriebener Cheddar ³
- 2 Pck. BBQ-Sauce ^{1,4}

- 2TL Senf ⁴
- 2EL Mayonnaise ²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁵

- Backofen und Backblech
- Backpapier
- 2 große Pfannen mit Deckel
- Sparschäler

Allergene
Sellerie (1), Eier (2), Milch (3), Senf (4),
Schwefeldioxid und Sulphite (5). Kann
Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 868kcal, Fett 60.1g,
Kohlenhydrate 42.1g, Eiweiß 38.4g



1. Gemüsepommes backen

4. Pattys braten

A glass bowl filled with shredded lettuce and tomato, and a white cutting board with sliced tomatoes and lettuce leaves.

2. Salat & Tomaten schneiden

5. Pattys belegen

3. Pattys zubereiten

A lettuce cup filled with ground beef, tomato slices, and cheese, sitting on a white cutting board.

6. Salatviertel füllen

4 Salatviertel mit je ½EL Mayonnaise sowie der **BBQ-Sauce** bestreichen, dann mit den **Hackfleisch-Käse-Pattys** und den **Tomatenscheiben** belegen. Die **übrigen Salatviertel** als Deckel darüberlegen. Die **Burger** mit den **Gemüsepommes** und dem **Beilagensalat** anrichten und servieren.