



Salsiccia-Hackfleisch-Burger mit Spinat

und gebackenen Pastinaken



20-30min



2 Personen

Die megaköstlichen Patty-Stars in diesen saftigen Burgern werden aus bester Salsiccia und gemischtem Hackfleisch zubereitet. Daneben kommen auch noch frischer Spinat und würzige BBQ-Sauce zwischen die leicht süßlichen Brioche-Burgerbrötchen. Ergänzt wird die Traum-Kombi von gebackenen Pastinakenpommes und einer leicht pikanten Sriracha-Mayonnaise.

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Pastinaken
- 2 Päckchen Mayonnaise ^{3,10}
- 1 Päckchen Sriracha-Sauce
- 1 Packung Salsiccia
- 1 Packung gemischtes Hackfleisch (Rind & Schwein)
- 2 Brioche-Burgerbrötchen ^{1,3,7}
- 1 Packung Babyspinat
- 2 Päckchen BBQ-Sauce ^{9,10}
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver

- 1EL Butter ⁷
- Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- 2 große Pfannen
- Sparschäler
- Messbecher

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1177kcal, Fett 64.9g,
Kohlenhydrate 104.3g, Eiweiß 45.0g



Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in hauchdünne Scheibchen schneiden.



Die **Pastinaken** schälen, längs vierteln und quer halbieren. Den oberen, dickeren Teil der **Pastinaken** noch einmal längs halbieren, sodass etwa gleich große pommeeartige Stifte entstehen. Die **Pastinakenpomes** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1-2EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer vermengen, gleichmäßig verteilen und 15-20Min. im Ofen rösten.



Die **Mayonnaise** mit der **Sriracha-Sauce** verrühren und mit Salz abschmecken.



Die **Salsiccia** von der Pelle befreien und mit dem **Hackfleisch** gut verkneten. Die **1/2 der Zwiebeln** sowie Salz und Pfeffer unterkneten. Die **Hackmasse zu 2 gleich großen Kugeln** formen, diese leicht platt drücken und in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3-4 Min. anbraten. Die **Burgerbrötchen** aufschneiden und ca. 3Min. im Ofen aufknuspern.



Die **restlichen Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einer weiteren großen Pfanne mit 1EL Butter bei mittlerer Hitze 1–2Min. farblos anbraten. Den **Spinat** dazugeben, mit 40ml Wasser ablöschen und rühren, bis der **Spinat** etwas zusammengefallen ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.



Die **Burgerbrötchen** mit der **BBQ-Sauce** bestreichen und mit dem **Spinat** und den **Pattys** belegen. Die **Pastinakenpommes** nach Belieben mit dem **Paprikapulver** verfeinern und mit der **Sriracha-Mayonnaise** zu den **Burgern** servieren.