

MARLEY SPOON



Burger mit BBQ-Sauce

dazu knusprige Ofenkartoffeln und Salat



30-40min



3-4 Personen

Burger-Zeit bei Marley Spoon macht alle glücklich. Die saftigen Pattys aus Rinderhackfleisch werden mit frischem Gemüse und würzigen Röstzwiebelstreifen belegt, die knusprigen Burgerbrötchen mit einer rauchigen BBQ-Mayonnaise-Creme bestrichen. Das schmeckt Groß und Klein, Alt und Jung, und bei uns in der Testküche ging das auch weg wie nix!

Was du von uns bekommst

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Tomaten
- 1 Minigurke
- 1 Zwiebel
- 1 Packung Romanasalat
- 2 Packungen Rinderhackfleisch
- 2 Päckchen Mayonnaise ^{3,10}
- 3 Päckchen BBQ-Sauce ^{9,10}
- 4 Burgerbrötchen mit Sesam ^{1,6,11}

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Grillpfanne
- mittelgroße Pfanne
- Küchenpinsel

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Sellerie (9), Senf (10), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

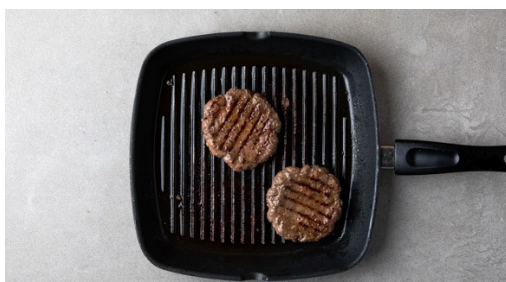
Nährwertangaben pro Portion

Energie 1039kcal, Fett 54.1g, Kohlenhydrate 94.6g, Eiweiß 38.7g



1. Kartoffeln rösten

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln** in ca. 2cm dicke Scheiben schneiden, mit Salz, Pfeffer und 1EL Olivenöl vermengen und 20-30Min. goldbraun backen. Die **Tomaten** und die **Gurke** in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in Streifen schneiden. **4 Salatblätter** beiseitelegen, den **restlichen Salat** klein schneiden.



4. Pattys braten

Eine Grillpfanne mit 1EL Olivenöl einpinseln und die **Pattys** bei starker Hitze auf jeder Seite 3-4Min. anbraten. **Tipp:** Wer keine Grillpfanne hat, kann die **Pattys** auch in der Zwiebelpfanne braten.



2. Zwiebeln braten

Die **Zwiebeln** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-4Min. braten, bis sie leicht geröstet sind. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen.



5. Sauce anrühren

Die **Mayonnaise** mit der **BBQ-Sauce** verrühren. Die **Burgerbrötchen** ca. 4Min. im Ofen aufbacken. Anschließend etwas abkühlen lassen, dann aufschneiden und mit etwas **BBQ-Mayonnaise** bestreichen. In einer großen Schüssel 2-3EL Olivenöl, 1-2EL Essig, Salz und Pfeffer zu einer **Vinaigrette** verrühren und mit dem **geschnittenen Salat** vermengen.



3. Pattys formen

Das **Hackfleisch** mit Salz und Pfeffer gut würzen, gründlich verkneten und in **4 ca. 1cm dicke Pattys** formen. Die **Pattys** in der Mitte leicht eindrücken, damit sie beim Braten flach bleiben.



6. Burger fertigstellen

Die **unteren Brötchenhälften** nach Geschmack mit **Salatblatt, Gurken, Tomaten, Fleischpatty** und **Zwiebeln** belegen und mit den **oberen Brötchenhälften** bedecken. Ggf. **restliches Gemüse** unter den **Salat** mengen und den **Salat** mit den **Burgern** und den gebackenen **Kartoffeln** anrichten und servieren.