



Knuspriger BBQ-Chicken-Burger mit Käse

an Kartoffelspalten und Spinatsalat



20-30min



3-4 Personen

Manchmal muss es einfach ein deftiger, saftiger Cheeseburger sein, um die Gelüste nach Soulfood auszumerzen. Wir von Dinnerly reichen dir gern eine helfende Hand und bekämpfen eventuelle Gewissensbisse mit Spinatsalat, Tomaten und Zwiebeln. Letztere sind übrigens der geheime Star dieses Rezepts, denn sie werden fix in Backteig gewendet und knusprig gebacken – das gibt einen tollen Crunch. Und jetzt: genießen!

Was du von uns bekommst

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 3 Tomaten
- 4 Burgerbrötchen ³
- 4 panierte Hähnchenschnitzel, vorgegart ^{2,3,4}
- 150g geriebener Cheddar ⁴
- 2 Pck. BBQ-Sauce ^{1,5}
- 200g Babyspinat

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Mayonnaise ²
- 1TL Senf ⁵
- 7EL Weizenmehl ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁶

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Backrost
- große Pfanne mit Deckel
- Messbecher

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

Allergene

Sellerie (1), Eier (2), Gluten (3), Milch (4), Senf (5), Schwefeldioxid und Sulphite (6). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1242kcal, Fett 65.2g, Kohlenhydrate 120.2g, Eiweiß 41.0g



1. Kartoffeln rösten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in Spalten schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech mit 2EL Olivenöl und je ½TL Salz und Pfeffer vermengen. Im Ofen 20-25Min. backen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Das Blech ggf. nach der Hälfte der Backzeit drehen.



2. Zwiebeln backen

5EL Mehl mit 100-120ml Wasser und je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem Teig verrühren. Die **Zwiebeln** schälen und in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Die **Zwiebelringe** voneinander trennen und in 2EL Mehl wenden, durch den Teig ziehen und auf ein weiteres mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Mit 2EL Olivenöl beträufeln und in 12-15Min. goldbraun backen. (Siehe auch Schritt 6.)



3. Zutaten vorbereiten

Die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden. Die **Brötchen** aufschneiden und auf einem Backrost im Ofen 2-3Min. aufbacken.



4. Schnitzel braten

Die **Schnitzel** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze pro Seite 3-4Min. braten, bis sie gebräunt und gar sind. Den **Käse** auf den **Schnitzeln** verteilen und abgedeckt bei mittlerer Hitze weitere 1-2Min. braten, bis der **Käse** geschmolzen ist.



5. Pattys braten

Die **unteren Brötchenhälften** mit der **BBQ-Sauce**, die **oberen Brötchenhälften** mit je 2TL Mayonnaise bestreichen. Mit den **Schnitzeln**, etwas **Spinat**, den **Tomaten** und den **Zwiebeln** belegen. 3EL Olivenöl, 2EL Balsamicoessig, 1TL Senf und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren, unter den **restlichen Spinat** heben und mit den **Burgern** und den **Kartoffeln** servieren.



6. Vorsicht, heiß und fettig

Wer kein zweites Backblech zur Hand hat oder seine Zwiebeln extra knusprig mag, kann sie auch frittieren, statt sie zu backen. Dafür eine mittlere Pfanne ca. 1cm hoch mit Pflanzenöl befüllen und stark erhitzen. Die mit Teig ummantelten Zwiebeln 2-3Min. frittieren, bis sie goldbraun sind. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und noch heiß mit etwas Salz bestreuen. Mmmh!