



BBQ-Cheeseburger mit Knusperzwiebeln

an Kartoffelspalten und Spinatsalat



20-30min



2 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 Pck. festkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 Tomaten
- 250g Rinderhackfleisch
- 75g geriebener Cheddar ⁴
- 2 Burgerbrötchen ³
- 1 Pck. BBQ-Sauce ^{1,5}
- 100g Babyspinat

Was du zu Hause benötigst

- 1½EL Senf ⁵
- 4TL Mayonnaise ²
- 4EL Weizenmehl ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁶

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Backrost
- mittelgroße 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 1290kcal, Fett 79.0g, Kohlenhydrate 96.2g, Eiweiß 47.0g

1

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 1EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise 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

2. Zwiebeln backen

3EL Mehl mit 65ml Wasser und je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem Teig verrühren. Die **Zwiebel** schälen und in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Die **Zwiebelringe** voneinander trennen und in 1EL Mehl wenden, durch den Teig ziehen und auf ein weiteres mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Mit 1EL Olivenöl beträufeln und in 12-15Min. goldbraun backen. (Siehe auch Schritt 6.)

3

3. Zutaten vorbereiten

Die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden. Das **Hackfleisch** mit 1EL Senf und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verkneten, zu 2 gleich großen Kugeln rollen und mit der Hand flachdrücken, sodass **Pattys** entstehen, die einen etwas größeren Durchmesser als die **Brötchen** haben.

4

4. Pattys braten

Die **Pattys** in einer mittleren Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze pro Seite 2-3Min. braten, bis sie gebräunt und gar sind. Den **Käse** auf den **Pattys** verteilen und abgedeckt bei mittlerer Hitze weitere 1-2Min. braten, bis der **Käse** geschmolzen ist. Die **Brötchen** aufschneiden und auf einem Backrost im Ofen 2-3Min. aufbacken.

5

5. Burger & Salat anrichten

Die **unteren Brötchenhälften** mit der **BBQ-Sauce**, die **oberen Brötchenhälften** mit je 2TL Mayonnaise bestreichen. Mit den **Pattys**, etwas **Spinat**, den **Tomaten** und den **Zwiebeln** belegen. 2EL Olivenöl, 1EL Balsamicoessig, ½TL Senf und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren, unter den **restlichen Spinat** heben und mit den **Burgern** und den **Kartoffeln** servieren.

6

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!