



Deftiger Bio-Cheeseburger mit Cajun-Dip

und grünem Salat mit Mango-Dressing



ca. 20min



4 Portionen

Ein herzhafter Burger ist immer was Feines. Vor allem, weil man ihn immer neu erfinden kann! Heute auf dem Menu: saftig gebratene Rindfleischpattys, geschmolzener Käse, ein köstlich-pikanter Cajun-Dip und erfrischender Salat mit Gurken und einem raffinierten Mangodressing. Die Geschmacksknospen freuen sich - und deine Liebsten auch, denn dieser Burger ist ohne viel Aufwand ruckzuck zubereitet und es fällt kaum Abwasch an!

Was du von uns bekommst

- 2 Pck. Mangochutney
- 2 Gurken
- 4 Bio-Rindfleischpattys
- 2 Pck. Cajun-Gewürzmischung
- 100g junger Gouda, gerieben ³
- 4 Burgerbrötchen ²
- 200g gemischter Salat

Was du zu Hause benötigst

- 6EL Mayonnaise ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- große Pfanne mit Deckel
- große Pfanne

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

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 874kcal, Fett 55.7g, Kohlenhydrate 54.7g, Eiweiß 39.5g



1. Gurke vorbereiten

Das **Chutney** mit 2EL Olivenöl, 2EL Essig und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Die **Gurken** längs vierteln und in kleine Würfel schneiden, dann mit dem **Dressing** vermengen und beiseitestellen.



2. Pattys braten

Die **Burgerpattys** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf einer Seite 2-3Min. anbraten, bis diese leicht gebräunt ist, dann wenden, mit der **½ der Gewürzmischung** bestreuen und ca. 1Min. weiterbraten.



3. Käse zugeben

Den **Käse** über die **Pattys** streuen und abgedeckt bei mittlerer Hitze 2-3Min. weiterbraten, bis der **Käse** geschmolzen ist.



4. Brötchen rösten

Die **Brötchen** aufschneiden und in einer Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze 2-3Min. auf der Schnittseite anrösten. Die **restliche Gewürzmischung** mit 6EL Mayonnaise vermischen. Den **Salat** mit den **Gurken** vermengen.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Brötchenhälften** mit dem **Cajundip** bestreichen und die **Pattys** und etwas **Salat** darauf anrichten. Die **Burger** mit dem **restlichen Salat** als Beilage servieren.



6. P(r)icklige Lage

Sollten noch ein paar einsame saure Gürkchen in deinem Kühlschrank auf ihren großen Auftritt warten, kannst du sie getrost aufschneiden und auf deinen Burger packen.