



Megaburger mit Grillkäse und Bio-Rinderpatty

an Spinatsalat und Süßkartoffelscheiben



ca. 35min



4 Portionen

Grillkäse und Bio-Rindfleisch sind eine echte Traumkombination. Das herzhafte Patty und der feste, aber dennoch mild-cremige Käse ... Mmmh, wir geraten schon ins Schwärmen. Um das Ganze noch leckerer zu machen, stellen wir den beiden ein paar schmackhafte Freunde zur Seite - und zwar feine Zwiebelringe, zarten Spinatsalat und einen aromatischen Currydip. Dazu gibt's Süßkartoffelscheiben aus dem Ofen. Jetzt kann genossen werden!

Was du von uns bekommst

- 4 Süßkartoffeln
- 1 Pck. Madras-Currypulver ⁴
- 1 rote Zwiebel
- 400g Grillkäse ³
- 4 Bio-Rindfleischpattys
- 4 Burgerbrötchen ²
- 200g Babyspinat

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise ¹
- 4EL Tomatenketchup
- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- 1-2 Backbleche und Backpapier
- Backrost
- große Pfanne

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

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Senf (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1254kcal, Fett 76.0g, Kohlenhydrate 79.1g, Eiweiß 61.0g



1. Süßkartoffeln backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffeln samt Schale** in dünne Scheiben schneiden und mit 2EL Olivenöl und je ½TL Salz und Pfeffer vermengen. Gleichmäßig auf 1-2 mit Backpapier ausgelegten Blechen verteilen und in 15-18Min. gar und leicht knusprig backen, nach der Hälfte der Backzeit wenden.



2. Zutaten vorbereiten

Das **Currypulver** mit 4EL Ketchup verrühren. Die **Zwiebel** schälen und in dünne Ringe schneiden. (Siehe auch Schritt 6.) 2EL Olivenöl mit 2EL Essig, ½TL Honig und je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren.



3. Grillkäse braten

Den **Grillkäse** jeweils längs halbieren und mittig durchschneiden, sodass insgesamt **8 gleich große Stücke** entstehen. In einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 4-6Min. anbraten und dabei regelmäßig wenden, sodass er von allen Seiten goldbraun wird. Aus der Pfanne nehmen und mit 1½TL Honig und 1 Prise Pfeffer vermengen.



4. Pattys braten

Die **Pattys** in der Grillkäsepfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten in 2-3Min. durchbraten. Die **Brötchen** auf einem Backrost im Ofen in 3-4Min. knusprig aufbacken. **Tipp:** Wer möchte, kann auch einen Toaster verwenden. Den **Spinat** mit dem Dressing vermengen.



5. Anrichten & servieren

Die **Brötchen** aufschneiden und je eine Seite mit dem **Curryketchup**, die andere Seite mit insgesamt 2EL Mayonnaise bestreichen. Die **Brötchen** mit etwas **Spinatsalat**, den **Zwiebelringen**, dem **Grillkäse** und den **Pattys** belegen und die **Burger** mit dem **restlichen Spinatsalat** und den **Süßkartoffelscheiben** servieren.



6. Was nicht passt, ...

... wird passend gemacht, genau! Falls du nicht so auf Ketchup stehst, kannst du das Currypulver auch mit derselben Menge Mayonnaise verrühren und so eine leckere Currymayo zaubern. Und falls dir die Zwiebelringe roh zu intensiv sind: Gib sie einfach in ein Sieb und übergieße sie mit kochendem Wasser – das nimmt ihnen die Schärfe.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**