



Saftiger Garnelen-Bio-Rind-Burger

mit Sriracha-Krautsalat und Ofenkartoffeln



ca. 30min



2 Portionen

Dieser Burger ist kein gewöhnlicher Burger. Dieser Burger ist die Deluxe-Version, ja das Vorzeigebild eines deftigen und abgerundeten Burgers. Er wird mit feinen Garnelen und saftigem Bio-Rindfleisch, fruchtigen Tomaten und einem würzigen Sriracha-Krautsalat belegt. Als Beilage gibt es goldbraun gebackene Kartoffeln. Eine dekadente Mahlzeit, die du so schnell nicht vergessen wirst. Es sei dir gegönnt!

Was du von uns bekommst

- 1 Tomate
- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 1 Pck. Sriracha-Sauce
- 1 Karotte
- 200g geschnittener Weißkohl
- 1 Pck. ASC-Garnelen, aufgetaut ¹
- 2 Bio-Rindfleischpattys ³
- 2 Burgerbrötchen ³
- 1 Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise ²
- 1EL Butter ⁴
- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1010kcal, Fett 50.0g,
Kohlenhydrate 83.7g, Eiweiß 52.2g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Tomate** in 3-5mm dicke Scheiben schneiden. 1 Knoblauchzehe schälen und grob würfeln. Die **Kartoffeln samt Schale** in breite Spalten schneiden.



2. Kartoffeln backen

Die **Kartoffeln** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit 1EL Pflanzenöl und 1 kräftigen Prise Salz vermengen und 20-25Min. backen, bis sie goldbraun und gar sind.



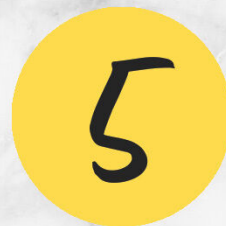
3. Salat zubereiten

Die **Sriracha-Sauce**, 2EL Mayonnaise, 1EL hellen Essig und je 1 kräftige Prise Zucker und Salz zu einem **Dressing** verrühren. Die **Karotte** ggf. schälen und grob raspeln. Mit dem **Weißkohl** unter das **Dressing** mengen und 1-2Min. massieren, bis das **Gemüse** etwas weicher wird.



4. Garnelen & Pattys braten

Die **Garnelen** in einem Sieb kalt abspülen und abtropfen lassen, dann trocken tupfen und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze 2-3Min. anbraten. 1EL Butter und den Knoblauch hinzugeben, mit 1 Prise Salz würzen und 1Min. weiterbraten, dann aus der Pfanne nehmen. Die **Pattys** in der Pfanne bei starker Hitze auf jeder Seite 2-3Min. anbraten.



5. Brötchen erwärmen

Die **Brötchen** aufschneiden und mit den Schnittflächen nach oben 3-5Min. im Ofen erwärmen, bis sie leicht kross sind. Die **Brötchen** nach Belieben mit dem **Krautsalat**, den **Pattys**, den **Tomaten** und den **Garnelen** belegen und mit den gebackenen **Kartoffeln** servieren.



6. Pikant oder nicht pikant?

Das ist hier die Frage! Wer sich nicht so sicher ist, verwendet lieber erst mal etwas weniger Sriracha-Sauce für das Dressing und tastet sich dann langsam ran.

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**