



Pikanter Bio-Burger mit Kimchi und Birne

serviert an Kartoffelspalten und Salat



ca. 30min



2 Portionen

Heute wird's aufregend, denn wir haben uns mal wieder eine kreative Burger-Kombi einfallen lassen, die geschmacklich überrascht und überzeugt. Zwischen den fluffigen Brötchenhälften lassen sich neben unseren saftigen Bio-Rindfleischpattys fruchtige Birne und pikanter Kimchi nieder - und stehen ihnen wirklich gut zu Gesicht. Dazu gibt es ofengeröstete Kartoffelspalten und einen fix zubereiteten, frischen Feldsalat.

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. mehligkochende Kartoffeln
- 1 Pck. Kimchi
- 1 Birne
- 2 Bio-Rindfleischpattys
- 2 Burgerbrötchen ²
- 100g Feldsalat

Was du zu Hause benötigst

- 5EL Mayonnaise ¹
- Salz
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1119kcal, Fett 68.5g, Kohlenhydrate 84.5g, Eiweiß 38.9g



1. Kartoffeln backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 1cm breite Spalten schneiden, auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech mit 1EL Pflanzenöl und 1 kräftigen Prise Salz vermengen und im Ofen in 20-24Min. goldbraun rösten. Nach der Hälfte der Zeit wenden.



4. Burger belegen

Die **Brötchen** mit ½EL Mayonnaise pro **Burger** bestreichen, dann die **Burger** mit den **Rindfleischpattys** und etwas **Kimchi-Birnen-Mix** belegen.



2. Kimchi & Birne zubereiten

Den **Kimchi** ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dabei die **Flüssigkeit** auffangen. Die **Birne** vierteln, entkernen und längs in schmale Scheiben schneiden, dann mit dem **Kimchi** vermengen. 4EL Mayonnaise mit **1EL Kimchi-Flüssigkeit** zu einem pikanten **Dip** verrühren.



5. Fertigstellen & servieren

1EL Pflanzenöl, 1EL Essig und 1 kräftige Prise Salz zu einem Dressing verrühren und den **Feldsalat** mit dem Dressing und dem **übrigen Kimchi-Birnen-Mix** vermengen. Die **Burger** mit den **Kartoffelspalten** und dem pikanten **Dip** anrichten und mit dem **Salat** servieren.



3. Pattys anbraten

Die **Pattys** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze von jeder Seite 3-4Min. braten, bis sie gar sind. Die **Burgerbrötchen** halbieren und auf einem Rost im Ofen mit der Schnittfläche nach oben für ca. 3Min. aufbacken.



6. Pikantes Nass

Wenn du den Rest der Kimchi-Flüssigkeit nicht wegschütten willst, kannst du sie zum Sonntagsfrühstück über dein Spiegelei träufeln oder in Dressings verwenden, die ein bisschen Schärfe brauchen. Ganz klassisch kannst du auch gebratenen Reis damit würzen. Lecker!