



Saftiger Bio-Cheeseburger mit Zwiebeln

dazu geröstete Pastinaken und Feldsalat



ca. 40min



2 Portionen

Es gibt kaum etwas Besseres als einen beherzten Biss in einen deftigen Burger. Gut, manchmal kann das in ein kleines Chaos ausarten, aber Fettspritzer und Ketchupflecken nehmen wir für so ein Geschmackserlebnis gern in Kauf. Das heutige Exemplar kommt mit würzigen Bio-Pattys, zartschmelzendem Cheddar und Zwiebeln daher und wird von selbst gemachten Pastinakenpommes und Feldsalat begleitet. Echtes Soulfood vom Feinsten!

Was du von uns bekommst

- 1 große Pastinake
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 1 rote Zwiebel
- 2 Bio-Rindfleischpattys
- 75g geriebener Cheddar ³
- 2 Burgerbrötchen ²
- 100g Feldsalat

Was du zu Hause benötigst

- 2TL Mayonnaise ¹
- 4EL Tomatenketchup
- ½TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁴

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne mit Deckel
- Sparschäler

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 949kcal, Fett 58.0g, Kohlenhydrate 64.5g, Eiweiß 41.0g



1. Pastinaken rösten

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Die **Pastinake** schälen und in ca. 1cm dicke Stifte schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech mit 1EL Olivenöl und der **½ der Gewürzmischung** vermengen, ausbreiten und 10-15Min. rösten.



4. Salat zubereiten

4EL Ketchup mit der **restlichen Gewürzmischung** verrühren. 1EL Balsamicoessig mit 1TL Olivenöl, ½TL Honig und je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren und den **Salat** unterheben.



2. Zwiebeln rösten

Die **Zwiebel** schälen und in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden, mit 1TL Olivenöl und 1 Prise Salz vermengen. Nach 10-15Min. Backzeit die **Pastinaken** wenden, die **Zwiebeln** zu den **Pastinaken** aufs Blech geben und beides weitere ca. 10Min. rösten.



5. Burger belegen

Die **Brötchen** mit je 1TL Mayonnaise und **je 1EL Gewürzketchup** bestreichen und mit den **Pattys**, den **Zwiebelscheiben** und etwas **Feldsalat** belegen. Die **Cheeseburger** mit den **Pastinaken** und dem **restlichen Gewürzketchup** servieren, den **restlichen Feldsalat** als Beilage dazu reichen.



3. Pattys braten

Die **Pattys** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze von jeder Seite 2-3Min. anbraten. In den letzten ca. 2Min. den **Käse** auf den **Pattys** verteilen und abgedeckt schmelzen lassen. Die **Brötchen** aufschneiden und im Ofen in 2-3Min. knusprig aufbacken.



6. Rote Versuchung

Tomaten sind eine klassische Burger-Zutat, aber sie machen den Burger auch sehr nass – deswegen haben wir sie heute weggelassen. Wenn du nicht auf ihren frischen Geschmack verzichten möchtest, dann ergänze den Beilagensalat einfach um ein paar halbierte Kirschtomaten: So bekommst du das Beste aus beiden Welten!