



Smashed Burger mit Feta und Salsa

dazu würziger Maiskolben



ca. 25min



2 Portionen

Heute gibt es Smashed Burger! Was das wohl ist? Also: Das Geheimnis ist eine besondere Zubereitungsweise des Pattys, bei der es zunächst zu einer lockeren Kugel geformt und dann in der heißen Pfanne flach gepresst wird. Dadurch bleibt das Patty besonders luftig und saftig und die feinen Röstaromen kitzeln sanft die Zunge. Komplet mit leckerer Fetacreme, knackiger Salsa und feinem Maiskolben ist dieser Burger ein echter Hit!

Was du von uns bekommst

- 2 frische Maiskolben
- 1 Paprika
- 1 Gurke
- 1 Lauchzwiebel
- 1 unbehandelte Limette
- 50g Feta³
- 250g Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen Bratkartoffelgewürz
- 2 Burgerbrötchen²

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter³
- 2EL Mayonnaise¹
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Backrost
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

Kochtipp

Wenn Kinder mitessen, die Salsa ggf. ohne Lauchzwiebeln zubereiten und die Lauchzwiebelringe als Garnitur verwenden.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 844kcal, Fett 53.8g, Kohlenhydrate 57.4g, Eiweiß 37.9g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für den **Mais** zum Kochen bringen. 2EL Butter bei Raumtemperatur weich werden lassen.



2. Salsa zubereiten

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die **Gurke** ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die **Lauchzwiebel** in dünne Ringe schneiden. Die **Limettenschale** abreiben und die **Limette** auspressen. Die **Paprika**, die **Gurken** und die **Lauchzwiebeln** mit **2EL Limettensaft**, **1TL Limettenschale**, **2TL Zucker** und **1/2TL Salz** vermengen und ziehen lassen.



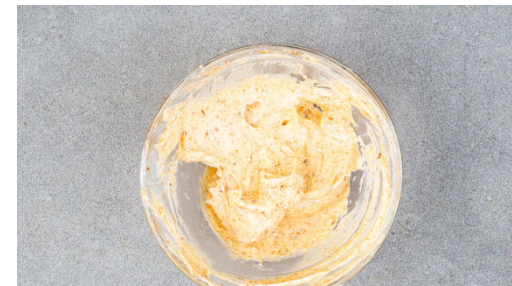
3. Mais garen

Die **Maiskolben** ins kochende Wasser geben und in 10–15Min. gar kochen. Den **Feta** mit den Fingern oder einer Gabel grob zerkrümeln und mit 2EL Mayonnaise in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer glatt pürieren.



4. Pattys braten

Das **Hackfleisch** zu **2 Kugeln** formen und rundum mit **1 kräftigen Prise Bratkartoffelgewürz**, **1/2TL Salz** und Pfeffer nach Geschmack würzen. In einer mittelgroßen Pfanne 1EL Pflanzenöl stark erhitzen, die **Kugeln** ins heiße Öl geben und mit einem Pfannenwender platt drücken, sodass **2 Pattys** entstehen. Auf jeder Seite 2–3Min. appetitlich braun und knusprig braten.



5. Butter würzen

Die **Brötchen** auf einem Rost im Ofen 2–3Min. aufbacken. Die weiche Butter mit **1/2TL Bratkartoffelgewürz** und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren.



6. Fertigstellen & servieren

Die **Brötchen** aufschneiden und mit der **Fetacreme** bestreichen, nach Wunsch mit den **Pattys** belegen und etwas **Salsa** darübergeben. Die **Burger** mit der **restlichen Salsa** servieren und den **Mais** mit der **Gewürzbutter** dazu reichen.