



RS Smashed Burger vom Bio-Rind

mit würzigem Maiskolben und Fetacreme



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 Bio-Rinderhackfleisch
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 2 Burgerbrötchen²

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- 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.

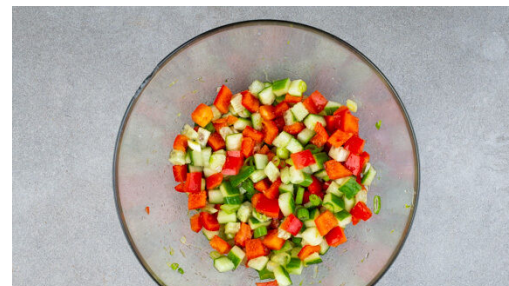
Nährwertangaben pro Portion

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



1. Zutaten vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für den **Mais** zum Kochen bringen. 2EL Butter bei Raumtemperatur weich werden lassen.



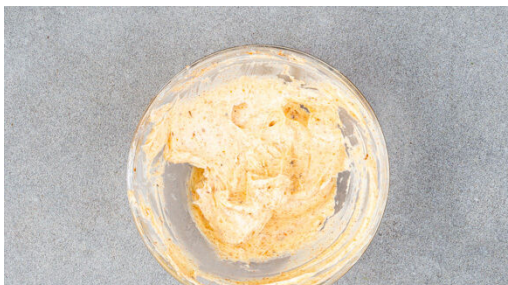
2. Salsa zubereiten

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 **½TL Salz** vermengen und ziehen lassen.



3. Mais garen

Die Hüllblätter und Fäden entfernen, dann 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.



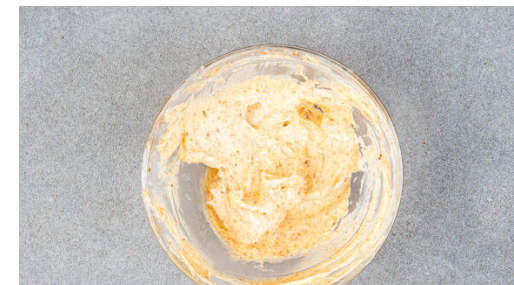
4. Brötchen anrösten

Die **Brötchen** aufschneiden und in einer mittelgroßen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. auf den Schnittflächen anrösten. Auf einem Teller beiseitestellen. Die Pfanne wird weiterverwendet.



5. Pattys braten

Das **Hackfleisch** mit **1 kräftigen Prise Gewürzmischung** sowie je **½TL Salz** und Pfeffer gut verkneten und zu **2 Kugeln** formen. In einer mittelgroßen Pfanne 1EL Pflanzenöl stark erhitzen, die **Kugeln** ins heiße Öl geben und mit einem Pfannenwender platt drücken, sodass flache **Pattys** entstehen. Auf jeder Seite in 2-3Min. appetitlich braun und knusprig braten.



6. Butter würzen

Die weiche Butter mit **½TL Gewürzmischung** und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren. Die **Brötchen** mit der **Fetacreme** bestreichen, mit den **Pattys** belegen und etwas **Salsa** darübergeben. Die **Burger** mit der **restlichen Salsa** servieren und den **Mais** mit der **Gewürzbutter** dazu reichen.