



Grillkäse-Burger mit Currydip

an Spinatsalat und Süßkartoffelscheiben



ca. 30min



2 Portionen

Grillkäse und Burger sind eine echte Traumkombination. Die fluffigen Brötchen und der feste, aber dennoch mild-cremige Käse ... Mmmh, wir geraten schon ins Schwärmen. Um das Ganze noch leckerer zu machen, stellen wir den beiden ein paar schmackhafte Freunde zur Seite – und zwar feine Zwiebelringe, zarten Spinatsalat und einen aromatischen Currydip. Dazu gibt's Süßkartoffelscheiben aus dem Ofen. Jetzt kann genossen werden!

Was du von uns bekommst

- 2 Süßkartoffeln
- 1 Pck. Madras-Currypulver ⁴
- 1 rote Zwiebel
- 200g Grillkäse ³
- 2 Burgerbrötchen ²
- 100g Babyspinat (ungewaschen)

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Mayonnaise ¹
- 2EL Tomatenketchup
- 1½TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Backrost
- mittelgroße Pfanne

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 952kcal, Fett 54.3g, Kohlenhydrate 78.7g, Eiweiß 34.5g



1. Süßkartoffeln backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffeln samt Schale** in dünne Scheiben schneiden und mit 1EL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Gleichmäßig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und in 15–18Min. gar und leicht knusprig backen, nach der Hälfte der Backzeit wenden.



4. Brötchen aufbacken

Die **Brötchen** auf einem Backrost im Ofen in 3–4Min. knusprig aufbacken. **Tipp:** Wer möchte, kann auch einen Toaster verwenden. Den **Spinat** mit dem Dressing vermengen.



2. Zutaten vorbereiten

Die **½ des Currypulvers** (oder mehr nach Geschmack) mit 2EL Ketchup verrühren. Die **Zwiebel** schälen und in dünne Ringe schneiden. (Siehe auch Schritt 6.) 1EL Olivenöl mit 1EL Essig, ½TL Honig und je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren.



5. Anrichten & servieren

Die **Brötchen** aufschneiden und je eine Seite mit dem **Curryketchup**, die andere Seite mit insgesamt 1EL Mayonnaise bestreichen. Die **Brötchen** mit etwas **Spinatsalat**, den **Zwiebelringen** und dem **Grillkäse** belegen und die **Burger** mit dem **restlichen Spinatsalat** und den **Süßkartoffelscheiben** servieren.



3. Grillkäse braten

Den **Grillkäse** längs halbieren und mittig durchschneiden, sodass **4 gleich große Stücke** entstehen. In einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 4–6Min. anbraten und dabei regelmäßig wenden, sodass er von allen Seiten goldbraun wird. Aus der Pfanne nehmen und mit 1TL Honig und 1 Prise Pfeffer vermengen.



6. Was nicht passt, ...

... wird passend gemacht, genau! Falls du nicht so auf Ketchup stehst, kannst du das Currypulver auch mit derselben Menge Mayonnaise verrühren und so eine leckere Currymayo zaubern. Und falls dir die Zwiebelringe roh zu intensiv sind: Gib sie einfach in ein Sieb und übergieße sie mit kochendem Wasser – das nimmt ihnen die Schärfe.