



BBQ-Bacon-Burger

mit pikanten Kartoffelwedges



30-40min



2 Portionen

Kann es denn noch besser kommen? Bacon und Burger! Wir sagen es noch mal: Bacon und Burger! Dazu gibt es eine süßlich-würzige BBQ-Zwiebel-Sauce und pikante Kartoffelwedges. Legt die Servietten bereit und los geht's!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 1 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 1 Zwiebel
- 2 Pck. BBQ-Sauce ^{1,4}
- 1 Pck. Baconscheiben
- 250g Rinderhackfleisch
- 1 Tomate
- 2 Burgerbrötchen ³

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise ²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße, ofenfeste Pfanne

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 992kcal, Fett 51.8g,
Kohlenhydrate 84.7g, Eiweiß 44.5g



1. Kartoffeln rösten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 2cm dicke Spalten schneiden und mit 1EL Olivenöl, 1 Prise Salz und der **Gewürzmischung nach Geschmack** vermengen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im Ofen 20-25Min. rösten, bis die **Kartoffeln** goldbraun und gar sind. Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.

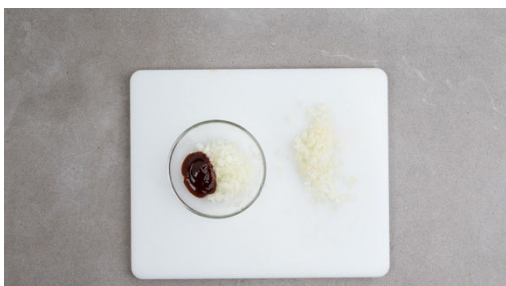


4. Pattys zubereiten

Die **übrigen Zwiebeln** mit dem **Hackfleisch** vermengen und die **Hackfleischmasse** mit Salz und Pfeffer würzen. Das **Fleisch** zu **2 gleich großen Pattys** formen, dabei die Mitte etwas eindrücken. Die Pfanne erneut erhitzen und die **Pattys** darin 1-2Min. pro Seite anbraten. Anschließend im Ofen in 8-10Min. fertig garen. Wer mag, kann die **Pattys** auch in der Pfanne fertig braten.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**



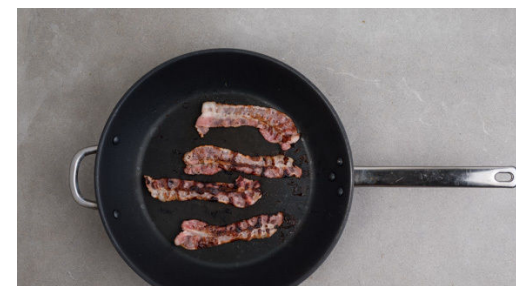
2. Zwiebel schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in möglichst kleine Würfel schneiden. Die **1/2 der Zwiebeln** mit der **BBQ-Sauce** und 1-2EL Wasser verrühren und beiseitestellen.



5. Tomate schneiden

Die **Tomate** in dünne Scheiben schneiden. Die **Brötchen** aufschneiden und für die letzten 3-4Min. mit den **Kartoffeln** und den **Pattys** im Ofen aufbacken.



3. Bacon anbraten

Die **Baconscheiben** in einer mittelgroßen, ofenfesten Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten 1-2Min. kross anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Pfanne beiseitestellen, aber nicht auswaschen.



6. Anrichten und servieren

Jeweils eine **Brötchenhälfte** nach Geschmack mit der **BBQ-Zwiebel-Creme** bestreichen und mit dem **Fleisch**, dem **Bacon** und **Tomaten** belegen. Mit der **zweiten Brötchenhälfte** abschließen und die **Burger** mit den **Kartoffeln** und 2EL Mayonnaise servieren.