



## Knuspriger Chorizo-Burger

mit Süßkartoffelpommes und Salsa



30-40min



2 Personen

Du hast Appetit auf was richtig Herzhaftes? Und bringst richtig Hunger mit? Dann haben wir was für dich: ein superdelikates Chorizo-Sandwich, das mit milden roten Zwiebeln, gebackenen Süßkartoffeln, pikanter Salsa und fein gehobeltem Käse prall gefüllt wird. Lass es dir schmecken!



## Was du von uns bekommst

- 1 Süßkartoffel
- 2 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 2 Päckchen Tomatenketchup <sup>10</sup>
- 1 Päckchen Sambal Oelek
- 1 Stück italienischer Hartkäse <sup>7</sup>
- 1 Packung Chorizo <sup>7</sup>
- 2 rustikale Dinkelbrötchen <sup>1,6,7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sparschäler

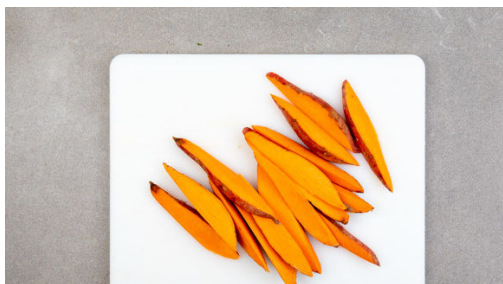
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 747kcal, Fett 25.3g, Kohlenhydrate 94.5g, Eiweiß 31.8g



**1. Süßkartoffel schneiden**

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Süßkartoffel** nach Belieben schälen, dann längs halbieren und in 0,5–1cm dünne, **pommesartige Stifte** schneiden.



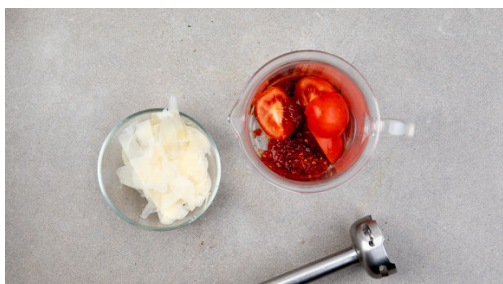
**2. Süßkartoffeln rösten**

Die **Süßkartoffeln** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1–2EL Olivenöl und 1 Prise Salz mischen, gleichmäßig verteilen und ca. 20Min. im Ofen rösten. Nach der Hälfte der Zeit wenden.



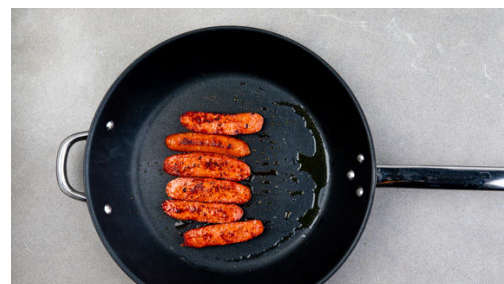
**3. Tomaten schneiden**

Eine **Tomate** vom Strunk befreien und in Scheiben schneiden, die **andere Tomate** ebenfalls vom Strunk befreien und vierteln. Die **Zwiebel** schälen und halbieren, **eine Hälfte** in möglichst kleine Würfel, die **andere Hälfte** in feine Streifen schneiden.



**4. Salsa zubereiten**

Den **Ketchup**, das **Sambal Oelek** und die **Tomatenviertel** in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer pürieren. Die **gewürfelten Zwiebeln nach Geschmack** unterrühren. Den **Käse** mit einem Sparschäler fein hobeln.



**5. Chorizo braten**

Die **Brötchen** ca. 5Min. im Ofen aufbacken. Die **Chorizo** nach Belieben in Streifen schneiden und in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Zugabe von Fett von beiden Seiten kross anbraten. Ggf. warm halten.



**6. Burger belegen**

Die **Brötchen** aufschneiden und mit der **Chorizo**, den **Tomatenscheiben**, den **Zwiebelstreifen**, der **Salsa** und dem **Käse** belegen. Die **Burger** mit den **Süßkartoffelpommes** servieren.