



Knuspriger Chorizo-Burger

mit Süßkartoffelpommes und Salsa



30-40min



3-4 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

- 2 Süßkartoffeln
- 2 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 3 Päckchen Tomatenketchup ¹⁰
- 1 Packung Sambal Oelek
- 2 Stück italienischer Hartkäse ⁷
- 1 Packung Chorizo
- 4 rustikale Dinkelbrötchen ^{1,6,7}

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Olivenöl

Küchenutensilien

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

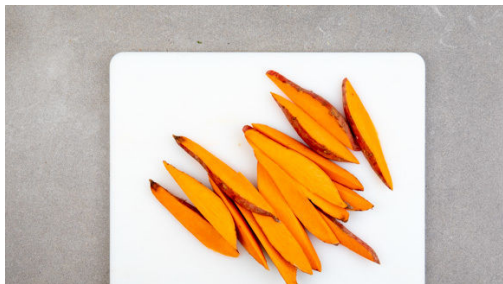
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

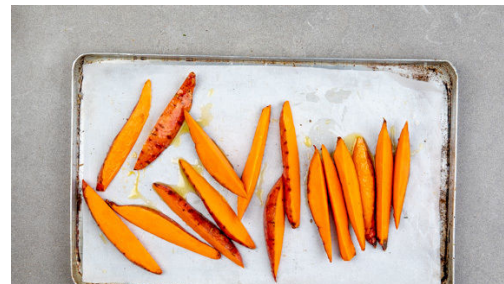
Nährwertangaben pro Portion

Energie 724kcal, Fett 25.1g, Kohlenhydrate 90.7g, Eiweiß 31.0g



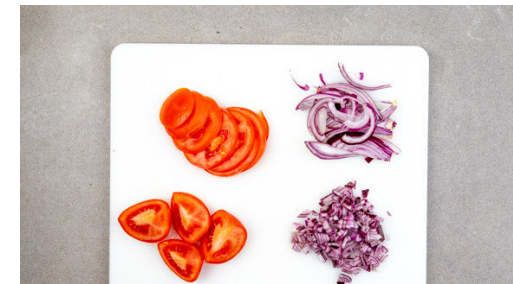
1. Süßkartoffeln schneiden

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



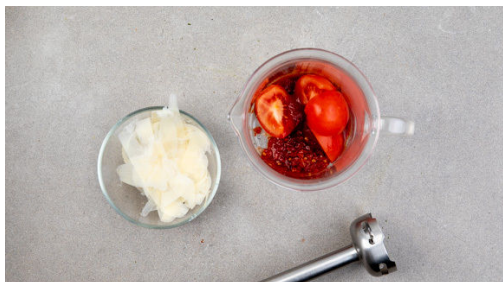
2. Süßkartoffeln rösten

Die **Süßkartoffeln** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2-3EL 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.