



Mehr-Hack-Burger mit gegrillter Paprika

im käseknusprigen Brötchen



ca. 25min



2 Portionen

Burger gehen einfach immer! Und dieses mexikanisch angehauchte Modell mit extraviel Fleisch für noch mehr Protein macht mit seinen köstlichen Aromen so richtig Appetit. Als cremiger Geselle empfiehlt sich Feta im kulinarischen Reigen, und ausnahmsweise mal ist der Käse nicht einfach so Gast im Burger, sondern kleidet elegant das Brötchen aus. Auch recht, wir haben nämlich schon riesigen Hunger ...

Was du von uns bekommst

- 1 Paprika
- 2 Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 2 Burgerbrötchen²
- 100g Feta³
- 375g gemischtes Hack von Rind und Schwein

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Mayonnaise¹
- 2TL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne

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

Allergene

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

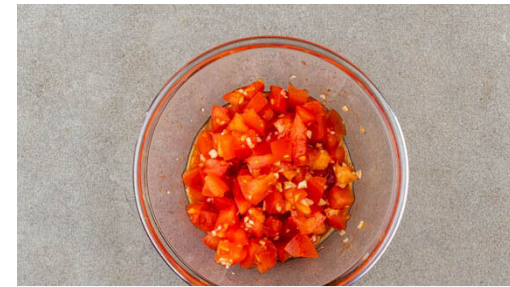
Nährwertangaben pro Portion

Energie 940kcal, Fett 61.9g, Kohlenhydrate 46.1g, Eiweiß 49.9g



1. Paprika grillen

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und mit der Hautseite nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit 1EL Pflanzenöl beträufeln, salzen und pfeffern und in den Ofen geben. Der Ofen muss dafür noch nicht fertig aufgeheizt sein. Die **Paprika** 13-15Min. grillen, bis sie zu bräunen beginnt.



2. Salsa vorbereiten

Die **Tomaten** in ca. 1cm kleine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln. Die **Tomatenwürfel** und den **Knoblauch** mit 1EL hellem Essig, der **½ der Gewürzmischung** und 1 kräftigen Prise Salz vermengen und beiseitestellen.



3. Brötchen aufbacken

Die **Burgerbrötchen** aufschneiden und mit der Schnittseite nach oben legen. Die **oberen Hälften** mit je ½EL Mayonnaise bestreichen und den **Feta** darüberkrümeln. Die **Paprika** vom Blech nehmen und den Ofen auf 170°C (150°C Umluft) umschalten, ggf. kurz Hitze entweichen lassen. Die **Brötchen** auf das Blech geben und im Ofen 4-5Min. backen, bis sie knusprig sind und der **Feta** weich ist.



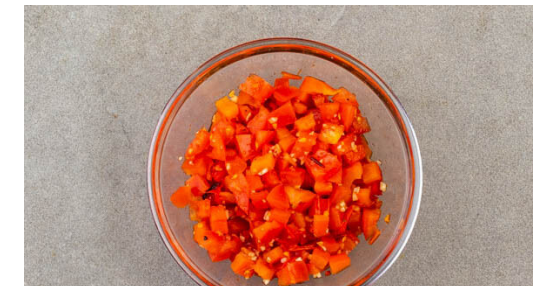
4. Pattys formen

Das **Hackfleisch** mit der **restlichen Gewürzmischung** und ½TL Salz gründlich verkneten und zu **2 gleich großen Pattys** formen, die etwa den Durchmesser der **Burgerbrötchen** haben.



5. Pattys braten

Die **Pattys** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze auf jeder Seite 4-5Min. braten, bis das **Fleisch** gar und schön gebräunt ist.



6. Salsa fertigstellen

Die **½ der Paprika** in ca. 1cm große Stücke schneiden und mit der **Salsa** vermengen. Die **unteren Brötchenhälften** mit je 1TL Ketchup bestreichen und mit dem **Patty** und der **restlichen Paprika** belegen. Nach Belieben **Tomaten-Paprika-Salsa** darübergeben, mit dem **Käse-Brötchendeckel** abschließen und servieren.