



Pikanter Sambal-Bacon-Burger

mit Süßkartoffelpommes



30-40min



4 Portionen

Dieser Burger ist angelehnt an das beliebte US-amerikanische BLT-Sandwich. BLT steht für „Bacon, Lettuce, Tomato“, was übersetzt „Speck, Salat, Tomate“ heißt. Und auch, wenn Bacon pur schon toll schmeckt, haben wir uns noch etwas Besonderes einfallen lassen: Er nimmt zunächst ein kleines Bad in pikanterem Sambal Badjak, bevor er gemeinsam mit pfeffrigem Rucola und fruchtigen Tomaten auf den Burgerbrötchen Platz findet. Mmmh!

- 4 Süßkartoffeln
- 2 Pck. Baconscheiben
- 60g Sambal Badjak
- 4 Burgerbrötchen²
- 2 Tomaten
- 100g Rucola

- 2EL Mayonnaise ¹
- 2EL Weizenmehl ²
- Salz
- Olivenöl

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 686kcal, Fett 35.1g,
Kohlenhydrate 73.3g, Eiweiß 17.1g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffeln samt Schale** in ca. 1cm breite Spalten schneiden und mit 4EL Olivenöl, 2EL Mehl und 1TL Salz vermengen. Auf zwei mit Backpapier ausgelegten Blechen verteilen und im Ofen in 20-25Min. gar rösten. Je nach Ofen die Position der Bleche ggf. nach der Hälfte der Backzeit tauschen.



Den **Bacon** mit der **½ des Sambal Badjaks** vermengen und beiseitestellen, das **restliche Sambal Badjak** mit 2EL Mayonnaise und 2EL Wasser verrühren. **Tipp:** Wer es nicht so scharf mag, verwendet zunächst nur wenig **Sambal Badjak**, probiert und gibt ggf. mehr dazu.



Die Schnittflächen der **Brötchen** dünn mit Mayonnaise (pur, ohne **Sambal Badjak**) bestreichen und in einer großen (Grill-)Pfanne bei mittlerer Hitze 1-2Min. grillen, bis sie leicht goldbraun sind. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen, die Pfanne auswischen.



Den **Bacon** in derselben Pfanne ohne zusätzliches Fett bei mittlerer bis starker Hitze 4-6Min. braten, bis er knusprig ist, dabei ggf. portionsweise vorgehen. Die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden, dabei den Strunk entfernen.



Die Schnittflächen der **Brötchen** erneut bestreichen, diesmal mit der **Sambal-Mayonnaise**. Die **Burger** mit dem **Bacon**, dem **Rucola** und einigen **Tomatenscheiben** belegen. Die **Süßkartoffelspalten** dazu reichen und mit ggf. **übriger Sambal-Mayonnaise** servieren.



Je nachdem, wie üppig du deinen Burger belegst, bleiben vielleicht noch ein wenig Rucola und ein paar Tomatenscheiben übrig. Das ist aber gar kein Problem, denn daraus entsteht fix ein kleiner Beilagensalat: Die Tomaten ein bisschen kleiner schneiden und (ggf. mit dem Rucola) mit je einem Schuss Essig und Olivenöl sowie etwas Salz und Pfeffer vermengen. Knackig und frisch!

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**