



RS Rote-Bete-Feta-Burger

mit Ofenkarotten und Trüffeldip

🕒 30-40min

🍴 2 Portionen

Ein saftiges Patty zwischen zwei Brötchenhälften ist per se schon fast ein Garant für Genuss – und das Konzept Burger ein ewig währender Quell der Inspiration. Fühlst du dich angesprochen? Dann solltest du dir das heutige Exemplar nicht entgehen lassen: Das Patty bastelst du aus Roter Bete und cremigem Feta, aromatisch-würzig wird's mit Basilikum. Dazu servierst du einen luxuriösen Trüffeldip und Italo-Ofenkarottchen. Superb!

Was du von uns bekommst

- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 20g Basilikum
- 1 Rote Bete
- 100g Feta ³
- 150g Haferflocken ²
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung
- 2 Karotten
- 1 Pck. Trüffelöl
- 2 Burgerbrötchen ²
- 1 Tomate

Was du zu Hause benötigst

- 1 Eigelb ¹
- 2EL Mayonnaise ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Küchenwaage
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sparschäler
- Küchenreibe

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 1020kcal, Fett 52.6g, Kohlenhydrate 98.5g, Eiweiß 31.5g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen und halbieren, **eine Hälfte** fein würfeln, die **andere Hälfte** in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Basilikumblätter** und **-stängel** getrennt fein schneiden. Die **Rote Bete** schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln, dabei am besten Küchenhandschuh und Schürze tragen.



4. Dip zubereiten

Die **Basilikumstängel** mit dem **Trüffelöl**, 2EL Mayonnaise und ggf. 1EL Wasser in einem hohen Gefäß cremig pürieren. Den **Dip** mit Salz abschmecken.



2. Pattymasse vorbereiten

Den **Feta** grob zerkrümeln und mit der **Roten Bete**, den **Zwiebelwürfeln**, dem **Knoblauch**, den **Basilikumblättern**, 1 Eigelb, **60g Haferflocken**, **1TL Gewürzmischung**, 1 kräftigen Prise und 1 Prise Pfeffer gut verkneten. Sollte die **Pattymasse** zu feucht sein, ggf. noch etwas Mehl einarbeiten.



3. Karotten backen

Die **Karotten** ggf. schälen und in pommesartige Streifen schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit der **restlichen Gewürzmischung**, 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz vermengen, gleichmäßig verteilen und 15-20Min. im Ofen backen.



5. Pattys braten

2 gleich große Rote-Bete-Pattys formen und diese in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 4-5Min. goldbraun anbraten. Dabei nach dem Wenden ggf. etwas flach drücken und die Hitze reduzieren, falls die **Pattys** zu schnell bräunen. Nebenher die **Burgerbrötchen** zu den **Karotten** aufs Blech geben und 3-5Min. aufbacken.



6. Burger belegen

Die **Tomate** in dünne Scheiben schneiden. Die **Brötchen** aufschneiden und mit etwas **Trüffeldip** bestreichen, dann nach Belieben mit den **Pattys**, den **Tomaten** und den **Zwiebelstreifen** belegen. **Tipp:** Wer mag, kann die **Zwiebelstreifen** in einem Sieb mit kochendem Wasser übergießen, so werden sie milder. Die **Burger** mit den **Ofenkarotten** und dem **übrigen Dip** servieren.