



De-luxe-Burger mit Bio-Rind und Bacon

dazu Kartoffelwedges und Salat mit Mais



30-40min



2 Portionen

Kann es denn noch besser kommen? Bacon und Burger! Wir sagen es noch mal: Bacon und Burger! Dazu noch im fluffigen High-Protein-Brötchen! Als Beilagen gibt es würzige Kartoffelwedges und einen bunten Salat mexikanische Art aus Eisberg, Mais, Tomate, Zwiebel und Jalapeño-Chilischote. Legt die Servietten bereit und los geht's!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 2 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 1 rote Zwiebel
- 1 Pck. Baconscheiben
- 250g Bio-Rinderhackfleisch
- 2 High-Protein-Burgerbrötchen ²
- 1 kleine Dose Mais
- 1 Eisbergsalat
- 2 Tomaten
- 1 Jalapeño-Chilischote

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Tomatenketchup
- 2EL Mayonnaise ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße, ofenfeste Pfanne
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1171kcal, Fett 59.2g, Kohlenhydrate 109.0g, Eiweiß 47.6g



1. Kartoffeln rösten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 2cm dicke Spalten schneiden und mit 1EL Olivenöl, 1 Prise Salz sowie der **½ der Gewürzmischung** vermengen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im Ofen 20-25Min. rösten, bis die **Kartoffeln** goldbraun und gar sind. Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.



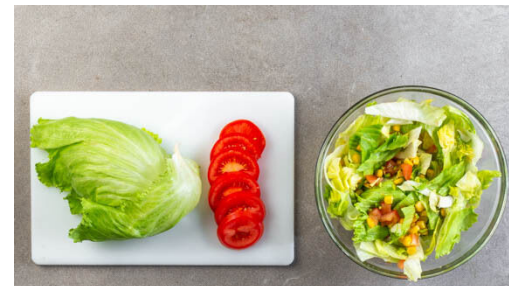
4. Pattys zubereiten

Das **Hack** mit den **übrigen Zwiebeln**, der **restlichen Gewürzmischung** sowie Prise Salz und Pfeffer gut vermengen und zu **2 gleich großen Pattys** formen, dabei die Mitte etwas eindrücken. Die Pfanne erneut stark erhitzen und die **Pattys** darin 1-2Min. pro Seite anbraten. Anschließend im Ofen in 8-10Min. fertig garen. Wer mag, kann die **Pattys** auch in der Pfanne fertig braten.



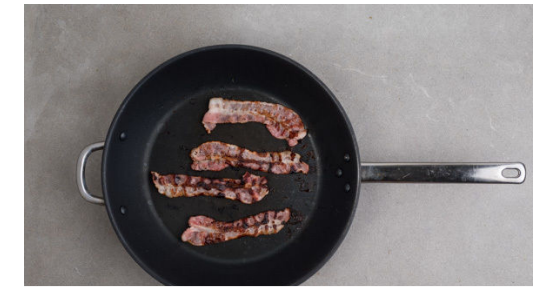
2. Zwiebel schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in möglichst kleine Würfel schneiden. Die **½ der Zwiebelwürfel** mit 2EL Ketchup und ½EL Wasser verrühren und beiseitestellen.



5. Salat zubereiten

Den **Mais** abtropfen lassen. **2 Salatblätter** beiseitelegen, den **restlichen Salat** grob schneiden. **1 Tomate** in dünne Scheiben schneiden, die **andere Tomate** fein würfeln. Die **Chilischote** ggf. für weniger Schärfe entkernen und fein würfeln. Den **Mais** und **Salat** mit den **Tomatenwürfeln**, **Chili nach Geschmack**, 1EL Olivenöl, 1EL Essig sowie Salz und Pfeffer vermengen.



3. Bacon anbraten

Die **Baconscheiben** in einer mittelgroßen, ofenfesten Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten 1-2Min. kross anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Pfanne beiseitestellen, aber nicht auswaschen.



6. Anrichten und servieren

Die **Brötchen** aufschneiden und in 3-4Min. im Ofen aufbacken. Die **unteren Brötchenhälften** mit dem **Zwiebel-Ketchup** bestreichen und mit den **Salatblättern**, den **Pattys**, dem **Bacon** und den **Tomatenscheiben** belegen. Mit den **oberen Brötchenhälften** abdecken und jeden **Burger** mit **Kartoffeln** und 1EL Mayonnaise servieren.