



Surf'n'turf-Bio-Burger mit Knobi-Pommes

dazu Schnittlauchremoulade und Tomatensalat



ca. 50min



2 Portionen

Bock auf Burger, aber bitte mit Stil? Kein Problem: Die luftig-lockeren Burgerbrötchen werden heute mit einer illustren Mischung aus saftigen Bio-Rindfleischpattys, rosa angebratenen Garnelen, fruchtiger Paprika und einer selbstgerührten Remoulade mit Schnittlauch gefüllt. Letzteres passt auch hervorragend zu den knusprigen Fritten, die mit massig Knoblauch im Ofen gebacken werden. Das ist lukullischer Luxus der Extraklasse!

Was du von uns bekommst

- 1 rote Spitzpaprika
- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 20g Schnittlauch & Petersilie
- 250g Kirschtomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. ASC-Garnelen, aufgetaut ¹
- 2 Burgerbrötchen ³
- 2 Bio-Rindfleischpattys
- 50g Feldsalat

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise ²
- 1EL Butter ⁴
- ½TL Senf ⁵
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Knoblauchpresse
- Sieb

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

Allergene

Krebstiere (1), Eier (2), Gluten (3), Milch (4), Senf (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 999kcal, Fett 50.0g, Kohlenhydrate 81.9g, Eiweiß 52.6g



1. Spitzpaprika rösten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Paprika** halbieren, entkernen und mit der Schnittfläche nach unten auf ein Backblech legen, dabei kein Backpapier verwenden. Die **Paprika** in der unteren Ofenhälfte rösten, bis sie in Schritt 2 herausgenommen werden.



4. Remoulade herstellen

Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden und mit 2EL Mayonnaise, ½TL Senf und ½TL Essig vermengen. Den **Knoblauch** schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken oder sehr fein würfeln. Die **Garnelen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen. Die **Brötchen** aufschneiden.



2. Pommes backen

Die **Kartoffeln samt Schale** in pommesartige Spalten schneiden. Die **Kartoffeln** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit der **Gewürzmischung**, 1EL Olivenöl sowie 1 kräftigen Prise Salz vermengen und über den **Paprika** 20-23Min. im Ofen backen. Die **Paprika** nach ca. 10Min. Backzeit der **Kartoffeln** aus dem Ofen nehmen.



5. Fleisch & Garnelen braten

Die **Pattys** in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3Min. anbraten, bis sie gar und gebräunt sind. Die **Pattys** an den Pfannenrand schieben und 1EL Butter in die Pfanne geben. Den **Knoblauch** und die **Garnelen** mit 1 Prise Salz auf jeder Seite 1-2Min. braten, bis sie pink sind. Die Pfanne vom Herd nehmen.



3. Tomatensalat vorbereiten

Die **½ der Petersilienblätter oder mehr** von den Stängeln zupfen und fein hacken. Die **Petersilie** mit 1EL Olivenöl, 1EL Essig und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Die **Tomaten** halbieren oder vierteln und mit dem **Dressing** vermengen.



6. Burger fertigstellen

Die **Pommes** aus dem Ofen nehmen. Die **Brötchen** mit der Schnittseite nach oben 3-4Min. aufbacken. Die **Paprika** mit 1 Prise Salz bestreuen. Die **Brötchen** mit der **Remoulade** bestreichen und mit den **Spitzpaprika**, den **Pattys**, den **Garnelen** und **etwas Feldsalat** belegen. Den **übrigen Feldsalat** mit den **Tomaten** vermengen und nebst **Pommes** zu den **Burgern** servieren.