



## Burger de luxe mit Bio-Rind und Bacon

dazu Kartoffelwedges und Salat mit Mais

30-40min 4 Portionen

Kann es denn noch besser kommen? Bacon und Burger! Wir sagen es noch mal: Bacon und Burger! Dazu 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

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 3 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 1 rote Zwiebel
- 2 Pck. Baconscheiben
- 500g Bio-Rinderhackfleisch
- 4 Burgerbrötchen<sup>2</sup>
- 1 Dose Mais
- 2 Eisbergsalate
- 4 Tomaten
- 1 Jalapeño-Chilischote

## Was du zu Hause benötigst

- 4EL Tomatenketchup
- 4EL Mayonnaise<sup>1</sup>
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große, 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 1166kcal, Fett 58.7g, Kohlenhydrate 109.6g, Eiweiß 47.3g



### 1. Kartoffeln rösten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 2cm dicke Spalten schneiden und mit 2EL Olivenöl, 1 kräftigen 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.



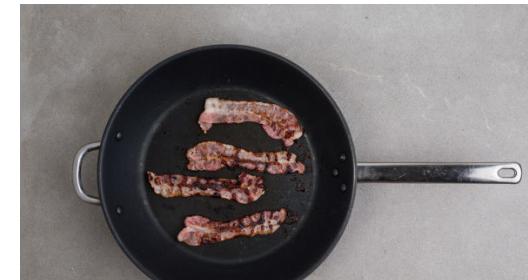
### 4. Pattys zubereiten

Das **Hack** mit den **übrigen Zwiebeln**, der **restlichen Gewürzmischung** sowie Salz und Pfeffer gut vermengen und zu **4 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 4EL Ketchup und 1EL Wasser verrühren und beiseitestellen.



### 3. Bacon anbraten

Die **Baconscheiben** ggf. portionsweise in einer großen, 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 auswischen.



### 5. Salat zubereiten

Den **Mais** abtropfen lassen. **4 Salatblätter** beiseitelegen, den **restlichen Salat** grob schneiden. **2 Tomaten** in dünne Scheiben schneiden, die **übrigen Tomaten** fein würfeln. Die **Chilischote** ggf. für weniger Schärfe entkernen und fein würfeln. Den **Mais** und **Salat** mit den **Tomatenwürfeln**, **Chili nach Geschmack**, 2EL Olivenöl, 2EL Essig sowie Salz und Pfeffer vermengen.



### 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.