



## Saftiger Burger mit Rind und Birne

dazu gebackener Knollensellerie



30-40min



2 Portionen

Es gibt so Tage, da braucht man einfach einen richtig guten Burger. Keine Sorge, wir sind schon zur Stelle! Wenn du in diesen saftigen Patty aus Rinderhackfleisch mit würzig-süßem Pflaumenchutney beißt, das weiche Burgerbrötchen kostest und die Aromen von nussigem Rucola, fruchtiger Birne und gebackenem Knollensellerie deinen Gaumen liebkenen, kannst du alles andere getrost vergessen.



## Was du von uns bekommst

- 1 kleiner Knollensellerie <sup>1</sup>
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 250g Rinderhackfleisch
- 1 Pck. Pflaumen-Gewürz-Chutney <sup>3</sup>
- 1 Birne
- 50g Rucola
- 2 Burgerbrötchen <sup>2</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler

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

### Allergene

Sellerie (1), Gluten (2), Senf (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 765kcal, Fett 42.9g, Kohlenhydrate 59.4g, Eiweiß 32.5g



### 1. Knollensellerie backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Den **Knollensellerie** schälen und erst in ca. 1cm dicke Scheiben, dann in ca. 1cm breite Stifte schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl und der **½ der Gewürzmischung** vermengen, dann 20-25Min. im Ofen backen.



### 4. Salat zubereiten

Die **Birne** längs vierteln, entkernen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Mit dem **Rucola**, 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz vermengen.



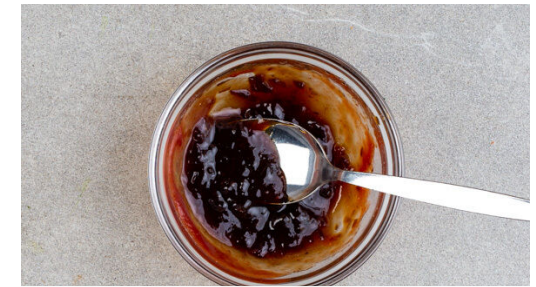
### 2. Pattys formen

Das **Hackfleisch** mit der **restlichen Gewürzmischung** und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer gut verkneten und zu **2 gleich großen, ca. 1cm dicken Pattys** formen.



### 5. Pattys braten

Die **Pattys** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite ca. 3Min. braten, bis das **Fleisch** durch ist. Die **Burgerbrötchen** aufschneiden, die Hälften wieder aufeinanderlegen und im Ofen ca. 3Min. aufbacken.



### 3. Sauce anrühren

Das **Chutney** mit 2EL Tomatenketchup verrühren.



### 6. Burger fertigstellen

Die **unteren Brötchenhälften** mit etwas **Rucola-Birnen-Salat** belegen. Mit **1EL Sauce** beträufeln und die **Pattys** darauflegen. Die **restliche Sauce** auf den **Pattys** verteilen und mit den oberen **Brötchenhälften** abdecken. Die **Burger** mit dem **übrigen Salat** und dem **Knollensellerie** servieren. Diesen bei Bedarf noch etwas salzen.