



Hähnchenburger mit Birne

und Röstkartoffeln mit Trüffelketchup



30-40min



3-4 Personen

Ein Burger-Menu deluxe wartet heute auf dich und deine Lieben! Serviere doch mal einen saftigen Hähnchenburger mit gebratener Birne und knackigem Salat zu leckeren Ofenkartoffeln mit einem fruchtig-feinen Trüffelketchup. Klingt doch wunderbar, nicht wahr? Und schmeckt!

Was du von uns bekommst

- 2 Tomaten
- 2 Birnen
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 3 Päckchen Tomatenketchup
- 1 Päckchen Trüffelöl
- 2 Packungen Romanasalat
- 4 Vollkorn-Burgerbrötchen mit Sesam ^{1,3,7,11}
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Fleischklopfer
- Sparschäler

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

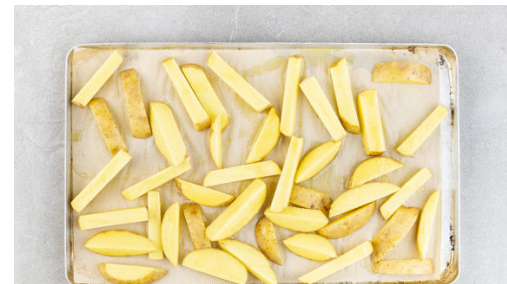
Nährwertangaben pro Portion

Energie 862kcal, Fett 28.7g, Kohlenhydrate 99.3g, Eiweiß 44.9g



1. Birne schneiden

Den Backofen auf 210°C Umluft (230°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Tomaten** vierteln, entkernen und in sehr kleine Würfel schneiden. Die **Birnen** schälen und vierteln, den Strunk und das Kerngehäuse entfernen, dann in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden.



2. Kartoffeln rösten

Die **Kartoffeln** schälen und in ca. 1,5cm dicke Stifte schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2-3EL Olivenöl sowie 1 Prise Salz würzen und im Ofen 15-20Min. rösten, bis die **Kartoffeln** knusprig und gar sind.



3. Ketchup verfeinern

Den **Ketchup** mit den **Tomatenwürfeln** und **einigen Tropfen Trüffelöl** verrühren. Mit Salz und Pfeffer sowie ggf. mehr **Trüffelöl** abschmecken.



4. Salat vorbereiten

Den **Salat** in ca. 1cm dünne Streifen schneiden, den Strunk entfernen. Für das **Dressing** jeweils 2-3EL Olivenöl, Essig und Wasser oder Fruchtsaft verrühren und das **Dressing** mit Salz und Pfeffer sowie 1 Prise Zucker abschmecken. Die **Burgerbrötchen** aufschneiden und 3-4Min. im Ofen aufbacken.



5. Fleisch braten

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und waagrecht halbieren, sodass insgesamt **4 Schnitzel** entstehen. Diese ggf. etwas dünner klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen, dann in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite 1-2Min scharf anbraten. Auf einem Teller abgedeckt beiseitestellen.



6. Birnen braten

Die **Birnen** in derselben Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 1Min. anbraten. Die **Burgerbrötchen** mit etwas **Trüffelketchup** bestreichen und mit dem **Hähnchen**, den **Birnen** und etwas **Salat** belegen. Den **restlichen Salat** mit dem **Dressing** vermengen und mit den **Burgern**, den **Röstkartoffeln** und dem **restlichen Trüffelketchup** servieren.