



## Burger mit würzigem Bio-Rindfleischpatty

dazu würzige Selleriepommes

🕒 40-50min     🍴 4 Portionen

Dein Burger nimmt dich heute mit auf eine Luxusreise: Es geht ins Land der erfrischenden und pikanten Aromen, und der Weg dorthin ist nicht schwer. Im weichen Brötchen sitzt das saftig-würzige Bio-Rindfleischpatty äußerst komfortabel zwischen den in Limette und Joghurt schwelgenden Gurken und einem süßlichen Sriracha-Dip, für Unterhaltung sorgen temperamentvolle Selleriefritten. Ein Biss - und schon bist du am Ziel!

## Was du von uns bekommst

- 2 kleine Knollensellerie<sup>1</sup>
- 2 Gurken
- 1 Pck. Cajun-Gewürzmischung
- 1 rote Zwiebel
- 2 unbehandelte Limetten
- 2 Becher Joghurt<sup>4</sup>
- 4 Burgerbrötchen<sup>3</sup>
- 2 Pck. Sriracha-Sauce
- 4 Bio-Rindfleischpattys

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise<sup>2</sup>
- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne
- Sparschäler
- Zitruspresse
- Sieb

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

## Allergene

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

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 749kcal, Fett 40.1g, Kohlenhydrate 56.5g, Eiweiß 38.7g



### 1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Sellerie** schälen und halbieren, dann längs in ca. 2cm breite Stifte schneiden und auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben. Die **Gurke** längs halbieren und quer in ca. 5cm große Stücke schneiden.



### 2. Gurken zerdrücken

Die **Gurken** mit der Schnittseite nach unten auf ein Brett legen und mit dem Boden einer schweren Pfanne oder einem Nudelholz zerdrücken, bis die Schale aufplatzt. Dann in mundgerechte Stücke schneiden, mit ½TL Salz vermengen und ca. 10Min. in einem Sieb beiseitestellen und abtropfen lassen.



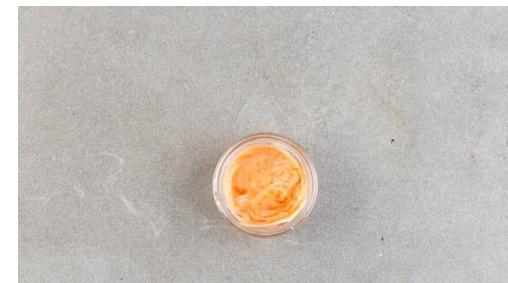
### 3. Sellerie rösten

Den **Sellerie** mit 2EL Pflanzenöl, der **Gewürzmischung** und je ½TL Salz und Pfeffer vermengen. Im Ofen in 20-25Min. goldbraun und knusprig backen, nach der Hälfte der Zeit wenden und die Position der Bleche tauschen. Währenddessen die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Limetten** halbieren und auspressen.



### 4. Dressing anrühren

Den **Joghurt** mit dem **Limettensaft**, 2EL Pflanzenöl und je ½TL Salz und Pfeffer verrühren. Bis zum Servieren kalt stellen, dann mit den **Gurken** und den **Zwiebelwürfeln** vermengen und mit Pfeffer würzen. Ggf. etwas **Dressing** als Dip für die **Selleriepommes** zurückhalten.



### 5. Dip anrühren

Die **Brötchen** im Ofen in 3-5Min. goldbraun und knusprig backen, anschließend aufschneiden. Die **Sriracha-Sauce** mit 2TL Honig und 2EL Mayonnaise glattrühren.



### 6. Fertigstellen & servieren

Die **Burgerpattys** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze von jeder Seite 3-4Min. anbraten, bis sie leicht gebräunt und gar sind. Die **Brötchenhälften** mit dem **Sriracha-Dip** bestreichen und mit den **Burgerpattys** und dem **Gurkensalat** belegen. Die **Burger** mit den **Selleriepommes** und ggf. übrigem **Joghurtdressing** anrichten und servieren.