



## 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 Birnen
- 2 Tomaten
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 3 Päckchen Tomatenketchup
- 1 Päckchen Trüffelöl
- 2 Packungen Romanasalat
- 4 Vollkorn-Burgerbrötchen mit Sesam 1,3,7,11
- 2 Packungen 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 889kcal, Fett 34.6g, Kohlenhydrate 101.0g, Eiweiß 42.4g



### 1. Birnen schneiden

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



### 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.



### 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.



### 5. Fleisch braten

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und waagerecht 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, bis das **Fleisch** durch ist. Auf einem Teller abgedeckt beiseitestellen.



### 3. Ketchup verfeinern

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



### 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.