



## Tandoori-Putenburger mit Korianderjoghurt

dazu gebackene Curry-Karotten



ca. 30min



2 Portionen

Burger sind das kulinarische Pendant zum Schweizer Taschenmesser. Sie vereinen alles, was man gerne schnell zur Hand bzw. im Mund haben möchte: unterschiedliche Texturen und Aromen – und natürlich das ganz besondere Gefühl beim Reinbeißen. Wir bieten dir heute eine indisch inspirierte Kreation, fein mit einem Hauch Tandoori-Gewürz, dazu Karottenpommes, frischen Joghurtdip und einen pikanten Karottensalat mit Limette. Mmmh!

## Was du von uns bekommst

- 3 Karotten
- 1 Pck. Madras-Currypulver <sup>4</sup>
- 1 Peperoni
- 1 unbehandelte Limette
- 250g Putenhackfleisch
- 1 Pck. Tandoori-Masala-Gewürzmischung
- 2 Burgerbrötchen <sup>2</sup>
- 10g Koriander
- 1 Becher Joghurt <sup>3</sup>
- 1 Lauchzwiebel

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise <sup>1</sup>
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- Backofen und Backrost
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

## Allergene

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

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 797kcal, Fett 46.0g, Kohlenhydrate 60.9g, Eiweiß 32.9g



### 1. Curry-Karotten zubereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Karotten** ggf. schälen.

**2 Karotten** längs vierteln und in pommesartige Stifte schneiden. Die **Karottenstifte** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Pflanzenöl, der **½ des Currys** und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen und im Ofen 20-22Min. rösten.



### 4. Pattys braten

Die **Pattys** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei sehr starker Hitze auf jeder Seite 2-3Min. goldbraun braten.

Währenddessen die **Brötchen** halbieren und auf einem Backrost im Ofen 3-4Min. aufbacken.



### 2. Karottensalat mischen

Die **Peperoni** in feine Ringe schneiden.

**Tipp:** Für weniger Schärfe die Kerne entfernen. Die **Limette** halbieren und auspressen. Den **Limettensaft** mit 1TL Wasser, 1TL Zucker, 1 Prise Salz und den **Peperoniringen nach Geschmack** zu einem **Dressing** verrühren. Die **übrige Karotte** grob raspeln, mit dem **Dressing** vermengen und ziehen lassen.



### 5. Korianderjoghurt anrühren

Die **Korianderblättchen** von den Stängeln zupfen und grob schneiden. Die

**Korianderstängel** fein hacken und mit dem **Joghurt**, 2EL Mayonnaise und 1 Prise Salz verrühren. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden.



### 3. Pattys formen

Das **Hackfleisch** gründlich mit der **Gewürzmischung** und 1 Prise Salz verkneten und zu **2 Pattys** formen, die etwa den Durchmesser der **Burgerbrötchen** haben.



### 6. Belegen und servieren

Die Schnittflächen der **Burgerbrötchen** mit dem **Korianderjoghurt** bestreichen und nach Belieben mit dem **Karottensalat**, den **Pattys**, den **Korianderblättchen** und den **Lauchzwiebeln** belegen. Die **Tandoori-Burger** mit den **Curry-Karotten** anrichten und ggf. **übrigen Karottensalat** und **Joghurtdip** dazu servieren.