



## BBQ-Bacon-Burger

mit pikanten Kartoffelwedges



30-40min



2 Personen

Kann es denn noch besser kommen? Bacon und Burger! Wir sagen es noch mal: Bacon und Burger! Dazu gibt es eine süßlich-würzige BBQ-Zwiebel-Sauce und pikante Kartoffelwedges. Legt die Servietten bereit und los geht's!

## Was du von uns bekommst

- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 1 Zwiebel
- 2 Päckchen BBQ-Sauce <sup>9,10</sup>
- 1 Packung Baconscheiben
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 Tomate
- 2 Burgerbrötchen mit Sesam <sup>1,7,11,13</sup>
- 2 Päckchen Mayonnaise <sup>3,10</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße, ofenfeste Pfanne

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

### Kochtipp

Vorsicht mit der Gewürzmischung, wenn Kinder mitessen, da sie etwas scharf ist. Ggf. nur sparsam verwenden oder nur die eigenen Kartoffeln nach dem Rösten damit würzen.

### Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sellerie (9), Senf (10), Sesamsamen (11), Lupinen (13). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

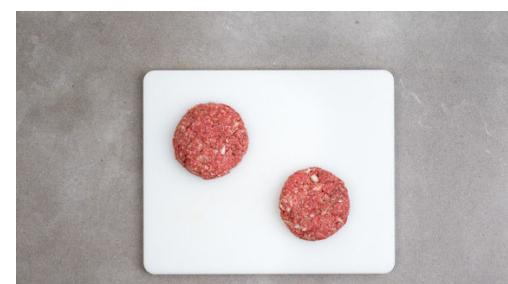
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 1042kcal, Fett 55.5g, Kohlenhydrate 88.3g, Eiweiß 44.4g



**1. Kartoffeln rösten**

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 2cm dicke Spalten schneiden und mit 1-2EL Olivenöl sowie Salz und der **Gewürzmischung nach Geschmack** vermengen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im Ofen 20-25Min. rösten, bis die **Kartoffeln** goldbraun und gar sind. Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.



**4. Pattys formen**

Die **restlichen Zwiebeln** mit dem **Hackfleisch** vermengen und die **Hackfleischmasse** mit Salz und Pfeffer würzen. Das **Fleisch zu 2 gleich großen Pattys** formen, dabei die Mitte etwas eindrücken. Die Pfanne erneut erhitzen und die **Pattys** darin 1-2Min. pro Seite anbraten. Anschließend im Ofen in 8-10Min. fertig garen. Wer keine ofenfeste Pfanne hat, kann eine Auflaufform verwenden.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**  
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.  #marleyspooning



**2. Zwiebel schneiden**

Inzwischen die **Zwiebel** schälen, halbieren und in möglichst kleine Würfel schneiden. Die **1/2 der Zwiebeln** mit der **BBQ-Sauce** und 1-2EL Wasser verrühren und beiseitestellen.



**3. Bacon anbraten**

Die **Baconscheiben** in einer mittelgroßen, ofenfesten Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten 1-2Min. kross anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Pfanne beiseitestellen, aber nicht auswischen.



**5. Tomate schneiden**

Währenddessen die **Tomate** in dünne Scheiben schneiden. Die **Brötchen** aufschneiden und für die letzten 3-4Min. mit den **Kartoffeln** und den **Pattys** im Ofen aufbacken.



**6. Anrichten und servieren**

Jeweils eine **Brötchenhälfte** nach Geschmack mit der **BBQ-Zwiebel-Creme** bestreichen und mit dem **Fleisch**, dem **Bacon** und **Tomaten** belegen. Mit der **zweiten Brötchenhälfte** abschließen und die **Burger** mit den **Kartoffeln** und der **Mayonnaise** servieren.