



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 ^{9,10}
- 1 Packung Baconscheiben
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 Tomate
- 2 Burgerbrötchen mit Sesam ^{1,7,11,13}
- 2 Päckchen Mayonnaise ^{3,10}

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

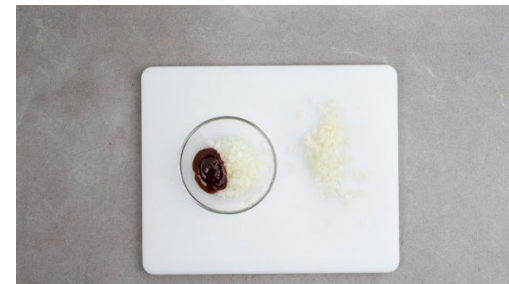
Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 2cm dicke Spalten schneiden und mit 1-2EL Olivenöl sowie Salz und der **Gewürzmischung nach Geschmack** vermengen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im Ofen 20-25Min. rösten,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



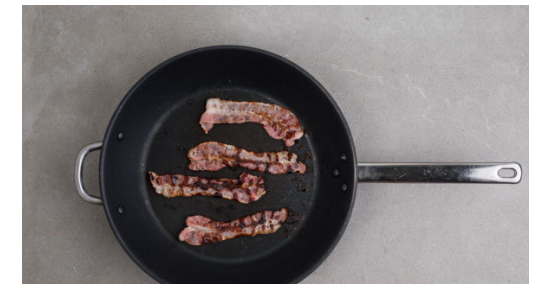
2. Zwiebel schneiden

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.



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.



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.



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.