



Pikanter Sambal-Bacon-Burger

mit Süßkartoffelpommes



30-40min



4 Portionen

Dieser Burger ist angelehnt an das beliebte US-amerikanische BLT-Sandwich. BLT steht für „Bacon, Lettuce, Tomato“, was übersetzt „Speck, Salat, Tomate“ heißt. Und auch, wenn Bacon pur schon toll schmeckt, haben wir uns noch etwas Besonderes einfallen lassen: Er nimmt zunächst ein kleines Bad in pikanterem Sambal Badjak, bevor er gemeinsam mit pfeffrigem Rucola und fruchtigen Tomaten auf den Burgerbrötchen Platz findet. Mmmh!

Was du von uns bekommst

- 4 Süßkartoffeln
- 2 Pck. Baconscheiben
- 60g Sambal Badjak
- 4 Burgerbrötchen²
- 2 Tomaten
- 100g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise¹
- 2EL Weizenmehl²
- Salz
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne

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

Allergene

Eier (1), Gluten (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 686kcal, Fett 35.1g, Kohlenhydrate 73.3g, Eiweiß 17.1g



1. Süßkartoffeln rösten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffeln samt Schale** in ca. 1cm breite Spalten schneiden und mit 4EL Olivenöl, 2EL Mehl und 1TL Salz vermengen. Auf zwei mit Backpapier ausgelegten Blechen verteilen und im Ofen in 20-25Min. gar rösten. Je nach Ofen die Position der Bleche ggf. nach der Hälfte der Backzeit tauschen.



4. Bacon braten

Den **Bacon** in derselben Pfanne ohne zusätzliches Fett bei mittlerer bis starker Hitze 4-6Min. braten, bis er knusprig ist, dabei ggf. portionsweise vorgehen. Die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden, dabei den Strunk entfernen.



2. Bacon verfeinern

Den **Bacon** mit der **½ des Sambal Badjaks** vermengen und beiseitestellen, das **restliche Sambal Badjak** mit 2EL Mayonnaise und 2EL Wasser verrühren. **Tipp:** Wer es nicht so scharf mag, verwendet zunächst nur wenig **Sambal Badjak**, probiert und gibt ggf. mehr dazu.



5. Burger belegen

Die Schnittflächen der **Brötchen** erneut bestreichen, diesmal mit der **Sambal-Mayonnaise**. Die **Burger** mit dem **Bacon**, dem **Rucola** und einigen **Tomatenscheiben** belegen. Die **Süßkartoffelspalten** dazu reichen und mit ggf. **übrigem Sambal-Mayonnaise** servieren.



3. Brötchen grillen

Die Schnittflächen der **Brötchen** dünn mit Mayonnaise (pur, ohne **Sambal Badjak**) bestreichen und in einer großen (Grill-)Pfanne bei mittlerer Hitze 1-2Min. grillen, bis sie leicht goldbraun sind. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen, die Pfanne auswischen.



6. Der grün-rote Gast

Je nachdem, wie üppig du deinen Burger belegst, bleiben vielleicht noch ein wenig Rucola und ein paar Tomatenscheiben übrig. Das ist aber gar kein Problem, denn daraus entsteht fix ein kleiner Beilagensalat: Die Tomaten ein bisschen kleiner schneiden und (ggf. mit dem Rucola) mit je einem Schuss Essig und Olivenöl sowie etwas Salz und Pfeffer vermengen. Knackig und frisch!