



## Smashed Burger mit Gurke

dazu Süßkartoffelpommes und Dip



ca. 25min



2 Personen

Nein, niemand hat die Absicht, einen Burger zu zerquetschen. Das passiert erst, wenn wir versuchen, ihn in den Mund zu bekommen. Die ehrenvolle Aufgabe, gesmasht zu werden, obliegt hier dem Burgerpatty - der Name bezieht sich also auf die Zubereitung. Mit Senf verfeinert und mit reichlich Käse gebraten sieht das Patty aber trotzdem aus wie ein Topmodel, frische Gurke, Tomate und Süßkartoffel samt Dip tun ihr Übriges. Smashing!



## Was du von uns bekommst

- 1 Süßkartoffel
- 1 Päckchen Fleisch-Gewürzmischung
- 1 Gurke
- 1 rote Zwiebel
- 1 Tomate
- 2 Päckchen Mayonnaise <sup>3,10</sup>
- 2 Brioche-Burgerbrötchen <sup>1,3,7</sup>
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen Senf <sup>10</sup>
- 1 Packung geriebener Gouda <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne mit Deckel
- Sparschäler

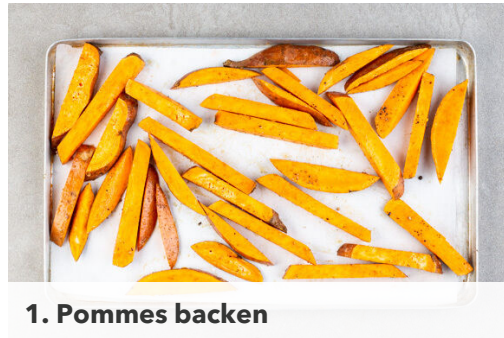
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 1062kcal, Fett 61.3g, Kohlenhydrate 83.0g, Eiweiß 43.9g



1. Pommes backen

Der Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Süßkartoffel** ggf. schälen, längs halbieren, und in 0,5-1cm dünne, pommesartige Stifte schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1-2EL Pflanzenöl, ca. **3/4 der Gewürzmischung** und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen, gleichmäßig verteilen und ca. 20Min. im Ofen backen.



2. Gurke einlegen

Die **1/2 der Gurke** mit einem Sparschäler der Länge nach in breite Streifen schneiden. Die **Gurkenstreifen** mit 2EL (hellem) Essig, 1/2-1TL Zucker und 1 Prise Salz vermengen und beiseitestellen. Die **übrige Gurke** wird für dieses Rezept nicht benötigt.



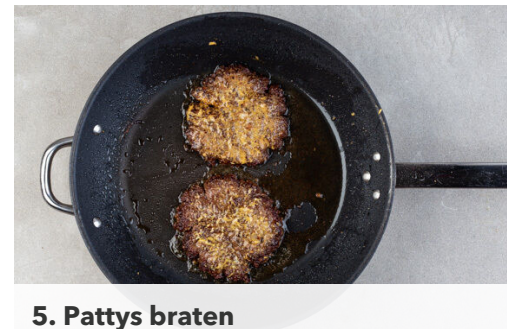
3. Zutaten vorbereiten

Die **Zwiebel** schälen und in feine Ringe schneiden. Die **Tomate** in dünne Scheiben schneiden. Die **Mayonnaise** mit der **restlichen Gewürzmischung nach Geschmack** sowie 1EL Wasser oder Pflanzenöl verrühren. Die **Burgerbrötchen** aufschneiden und auf einem zweiten Blech 4-5Min. aufbacken.



4. Pattys formen

Das **Hackfleisch** gut mit 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verkneten, in **2 gleich große Portionen** teilen und jeweils zu einer Kugel formen. Die Kugeln zu dünnen **Pattys** formen, die etwas größer als die **Burgerbrötchen** sein sollten.



5. Pattys braten

In einer großen Pfanne 1-2EL Pflanzenöl stark erhitzen. Die **Pattys** in das heiße Öl geben und sofort mit einem breiten Pfannenwender flach drücken, sie sollten max. 1cm dünn sein. Die **Pattys** ohne Wenden 2-3Min. braten, dann die Oberseiten gleichmäßig mit dem **Senf** bestreichen, die **Pattys** wenden und 2-3Min. braten, bis das **Fleisch** durch ist.



6. Käse schmelzen

Kurz vor Ende der Garzeit die **Pattys** mit der **1/2 des Käses** bedecken, die Pfanne abdecken und den **Käse** ca. 1Min. schmelzen lassen. Die **Brötchen** jeweils mit **1TL Mayonnaise** bestreichen und nach Belieben mit den **Pattys**, den **Gurken**, den **Tomaten** und den **Zwiebeln** belegen. Die Burger mit den **Süßkartoffelpommes** und dem **restlichen Mayo-Dip** anrichten und servieren.