



Burger mit gemischtem Hack und Ei

dazu Aioli und Coleslaw mit Apfel



30-40min



2 Personen

Oh Mann, sieht der gut aus, der Burger! Nein, er ist nicht weihnachtlich, aber das können wir ihm nachsehen, die Feiertage kommen ja noch früh genug. Heute essen wir mal ganz saisonneutral, einfach, weil wir es können – und wollen! Was du auf den Teller zauberst, ist ein wahres Gedicht: ein saftiges Patty auf würziger Aioli, gekrönt von einem herzhaften Spiegelei, dazu zitroniger Krautsalat. Wer sollte dazu schon Nein sagen?

- 1 Apfel
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Tomate
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Päckchen Mayonnaise ^{3,10}
- 1 Packung geschnittener Weißkohl
- 1 Packung gemischtes Hackfleisch (Rind & Schwein)
- 2 vegane Burgerbrötchen ¹
- 2 Bio-Eier ³

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

- Backofen und Backblech
- große Pfanne
- Knoblauchpresse
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 936kcal, Fett 62.5g,
Kohlenhydrate 55.0g, Eiweiß 37.8g



4. Pattys formen

2. Aioli anrühren

5. Pattys braten

3. Salat zubereiten

6. Spiegeleier braten

Die **Eier** aufbrechen und in derselben Pfanne im Bratfett bei mittlerer Hitze in 3–4Min. zu **Spiegeleiern** braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Burgerbrötchen** nach Belieben mit der **Aioli** bestreichen, mit den **Pattys**, den **Tomaten** und den **Spiegeleiern** belegen und mit dem **Salat** servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [📷](#) [📺](#) [📱](#) [#marleyspooning](#)