



## Schweinehack-Burger mit Süßkartoffeln

dazu Rotkohlsalat und Meerrettich-Remoulade



30-40min



2 Personen

Lass dich von den vielschichtigen Aromen dieses herzhaften Burgers überraschen! Zum saftigen Schweinehackfleisch gesellen sich ein knackiger Salat mit Rotkohl, Paprika und Sellerie, eine raffinierte Remoulade mit Meerrettich und Lauchzwiebel und als Beilage gebackene Süßkartoffeln. Guten Hunger!

## Was du von uns bekommst

- 1 rote Paprika
- 1 Stangensellerie 9
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Süßkartoffeln
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 2 Burgerbrötchen mit Sesam 1,7,11,13
- 1 Packung Schweinehackfleisch
- 1 Packung geschnittener Rotkohl
- 1 Stück Meerrettichwurzel
- 1 Päckchen Mayonnaise 3,10

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Ketchup
- Olivenöl
- Essig
- Honig oder Zucker
- Salz und schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler
- Küchenreibe

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

## 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 1067kcal, Fett 58.5g, Kohlenhydrate 90.6g, Eiweiß 38.1g



### 1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Paprika** halbieren und entkernen, **eine Hälfte** in feine Würfel, die **andere Hälfte** in dünne Streifen schneiden. Die **1/2 des Selleries** in kleine Würfel schneiden. Den **weißen** und **grünen** Teil der **Lauchzwiebel** getrennt in feine Ringe schneiden.



### 2. Süßkartoffeln rösten

Die **Süßkartoffeln** in 1-2cm große Spalten schneiden. Mit 1EL Olivenöl, **1 kräftigen Prise Gewürzmischung** sowie Salz vermengen und auf einem mit Backpapier belegten Backblech 20-25Min. im Ofen rösten, bis die **Kartoffeln** goldbraun und gar sind. Ca. 4Min. vor Ende der Backzeit die **Burgerbrötchen** dazugeben und aufbacken, dann aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.



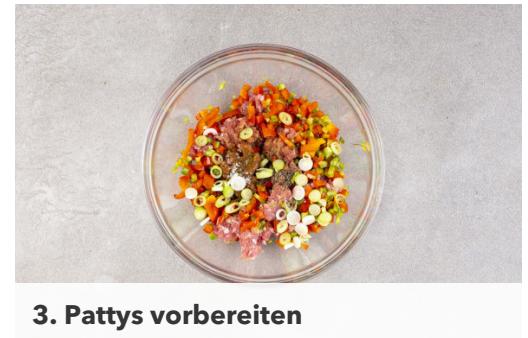
### 4. Pattys braten

Die **Pattys** in der Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 3-4Min. anbraten, bis das **Fleisch** gar und schön gebräunt ist.



### 5. Salat zubereiten

Den **restlichen Sellerie** in dünne Scheiben schneiden und mit der **1/2 des Rotkohls** und den **Paprikastreifen** vermengen. Der **übrige Rotkohl** wird für dieses Rezept nicht benötigt. 1-2EL Olivenöl, 1TL Essig, 1-2EL Wasser, 1TL Honig oder Zucker sowie Salz und Pfeffer verrühren und untermischen.



### 3. Pattys vorbereiten

Die **Paprikawürfel**, die **Selleriewürfel** und die **weißen Lauchzwiebelringe** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Das **Gemüse** aus der Pfanne nehmen und mit dem **Hackfleisch**, **1TL Gewürzmischung** sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Die **Hackfleisch-Gemüse-Masse** zu **2 gleich großen Pattys** formen.



### 6. Remoulade anrühren

Den **Meerrettich** schälen, fein reiben und mit der **Mayonnaise**, 1EL Ketchup und den **grünen Lauchzwiebelringen** verrühren. Die **Burgerbrötchen** aufschneiden und nach Geschmack mit der **Remoulade**, den **Pattys** und dem **Rotkohlsalat** belegen. Die **Burger** mit den **Süßkartoffeln** und dem **restlichen Salat** servieren.