



Sloppy-Joe-Burger

mit geröstetem Romanasalat



ca. 40min



4 Portionen

Mit diesem Rezept wird groß aufgetischt – und zwar in XXL! Denn egal, ob du mal wieder die gesamte Familie am Tisch zusammenbringst, einen geselligen Abend mit Freunden planst oder für dich selbst vorkochen möchtest – unsere doppelte Portion macht es möglich! Einmal kochen, zweimal genießen: einfach, praktisch, lecker. (Dieses Rezept ergibt je nach gewählter Kochbox 4 oder 8 Portionen.)

Was du von uns bekommst

- 1 Karotte
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Pck. Romanasalat
- 1 Tomate
- 500g Schweinehackfleisch
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 4 Burgerbrötchen²
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise¹
- 3EL Tomatenketchup
- ½TL Senf³
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher
- Küchenpinsel

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

Allergene

Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Senf** (3).

Nährwertangaben pro Portion

Energie 595kcal, Fett 31.8g, Kohlenhydrate 44.0g, Eiweiß 32.4g



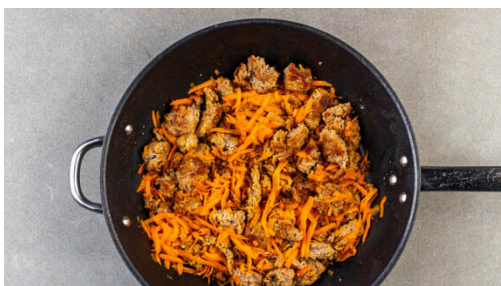
1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen. Die **Karotte** ggf. schälen und grob raspeln. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Den **Romanasalat** jeweils längs halbieren. Die **Tomate** in ca. 2cm große Würfel schneiden.



4. Brötchen & Salat rösten

Die **Brötchen** aufschneiden und 3-5Min. im Ofen aufbacken. Die **Brötchen** aus dem Ofen nehmen und die Grillfunktion zuschalten. Die **Salathälften** auf ein Blech ohne Backpapier geben und von allen Seiten mit 1EL Pflanzenöl bepinseln. Den **Romanasalat** 2-3Min. im Ofen grillen, dann wenden und weitere 2-3Min. grillen, bis er leicht gebräunt ist.



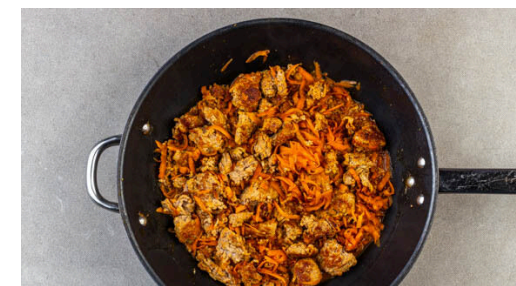
2. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch** mit 1TL Pflanzenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze in 3-4Min. goldbraun und krümelig braten. Die **Karotten** und den **Knoblauch** zugeben und unter Rühren ca. 3Min. mitbraten, bis die **Karotten** weich sind.



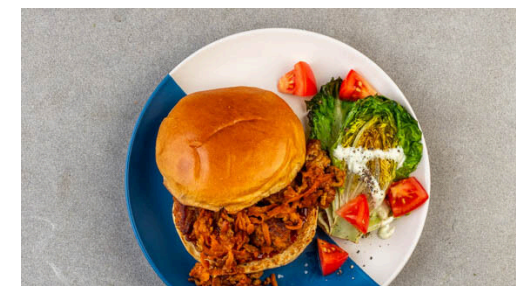
5. Dressing zubereiten

Die **Gewürzmischung** mit 4EL Mayonnaise, 1TL hellem Essig und 1 kräftigen Prise Zucker verrühren, dann teelöffelweise Wasser zugeben, bis ein flüssiges **Dressing** entsteht.



3. Sauce köcheln

Die **½ des Paprikapulvers**, ½TL Salz und 100ml Wasser in die Pfanne rühren und aufkochen. Die Hitze reduzieren und die **Sauce** bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 8-10Min. köcheln lassen, dann vom Herd nehmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Anrichten & servieren

3EL Ketchup mit ½TL Senf, ½TL Essig und dem **restlichen Paprikapulver** verrühren und auf die **Brötchenhälften** streichen, dann mit der **Hackfleischmischung** füllen. Die **Salathälften** mit dem **Dressing** und den **Tomatenwürfeln** garnieren und zu den **Burgern** servieren.