



Pikanter Sambal-Bacon-Burger

mit Süßkartoffelpommes



30-40min



2 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!

- 2 Süßkartoffeln
- 1 Pck. Baconscheiben
- 30g Sambal Badjak
- 2 Burgerbrötchen²
- 1 Tomate
- 50g Rucola

- 1EL Mayonnaise ¹
- 1EL Weizenmehl ²
- Salz
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

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



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffeln samt Schale** in ca. 1cm breite Spalten schneiden und mit 2EL Olivenöl, 1EL Mehl und ½TL Salz vermengen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und im Ofen in 20-25Min. gar rösten.



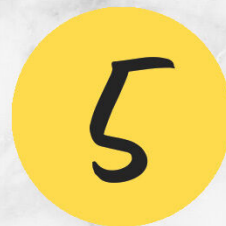
Den **Bacon** mit der **½ des Sambal Badjaks** vermengen und beiseitestellen, das **restliche Sambal Badjak** mit 1EL Mayonnaise und 1EL Wasser verrühren. **Tipp:** Wer es nicht so scharf mag, verwendet zunächst nur wenig **Sambal Badjak**, probiert und gibt ggf. mehr dazu.



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



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



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. **übriger Sambal-Mayonnaise** servieren.



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!

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**