MARLEY SPOON

Saftiger Burger mit gemischtem Hack

mit Tomate und Salat

ca. 20min 2 Portionen

Saftiger Burger-Genuss ohne Schnickschnack: Das frisch gebratene Patty aus gemischtem Hack vom Rind und Schwein trifft auf knackigen Romanasalat und fruchtige Tomatenscheiben. Ein schnell angerührtes Sößchen mit geräuchertem Paprikapulver verleiht dem Burger eine wunderbar würzige Note. Ein frischer grüner Salat sorgt für die perfekte Leichtigkeit bei diesem fixen Lunch-Gericht. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 250g gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 2 Burgerbrötchen [1]
- 1 Tomate
- 1 Pck. Romanasalat
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- große Pfanne

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

Allergene
Enthält: **Gluten** (1).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 533kcal, Fett 24.3g, Kohlenhydrate 42.9g, Eiweiß 35.1g

1

1. Pattys braten

Das **Hackfleisch** in 2 gleich große Portionen teilen und diese zu Kugeln und anschließend zu flachen **Pattys** formen. In einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 4–6Min. braten, bis das **Hack** leicht knusprig und durchgegart ist. Von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und auf einem Teller abgedeckt warm halten. Die Pfanne nicht auswischen.

2

2. Zutaten vorbereiten

Die **Brötchen** aufschneiden und mit den Schnittflächen nach unten in der Pfanne bei mittlerer Hitze in ca. 2Min. leicht anrösten. Währenddessen die **Tomate** in dünne Scheiben schneiden. **Einige Salatblätter** für die **Burger** beiseitelegen, den **übrigen Salat** in dünne Streifen schneiden.

3

3. Burger fertigstellen

2EL Ketchup mit **½TL Paprikapulver** verrühren und auf die **unteren Brötchenhälften** streichen. Mit den **Pattys**, **Salatblättern** und **Tomaten** belegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit den **oberen Brötchenhälften** bedecken. Den **geschnittenen Salat** mit ½EL Olivenöl, ½EL Essig sowie Salz und Pfeffer anmachen und die **Burger** mit dem **Salat** servieren.

4. Jetzt bewerten!

Dein Feedback ist wichtig, denn es hilft uns, unsere Rezepte und unser Angebot zu verbessern und mehr von dem zu liefern, was du liebst. Also sei nicht schüchtern – bewerte jedes Rezept, das du aus unserem Menü ausprobiert hast!

5. Hat es dir geschmeckt?

Großzügigkeit ist eine tolle Sache und gutes Essen will geteilt werden! Schicke deinen Freunden ein köstliches Geschenk und lade sie über deinen Account zu Marley Spoon ein – sie erhalten dann ein besonderes Willkommensangebot und du bekommst von uns eine kleine Belohnung, wenn sich deine Freunde über deine Einladung anmelden!

6. Ein Extra gefällig?

Kennst du schon die köstlichen Leckereien aus unserem Markt? Dort findest du leckere **Smoothies**, feine Desserts oder Zutaten für einen bunten Beilagensalat. So machst du deine nächste Mahlzeit zu etwas ganz Besonderem!