



Mozzarella-Hähnchen-Burger

mit Tomatenconfit und Quetschkartoffeln



ca. 30min



2 Portionen

Einfach, aber raffiniert soll es heute sein? Dann bist du bei uns mal wieder goldrichtig. Unser Burger wirkt ganz unschuldig, unter dem Brötchendeckel findet sich jedoch ein kulinarisches Kleinod: Das Fleisch bekommt zuerst eine würzige Abreibung, es folgt eine cremige Saucenkur, dann wird es mit Panko paniert kross gebraten – mmmh! Dazu gibt es Ofenkartoffeln und ein Confit aus gebackenen Tomäthen. Zum Schwelgen!

Was du von uns bekommst

- 250g Kirschtomaten
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung
- 1 Pck. Babykartoffeln
- 1 Hähnchenbrustfilet
- 50g Panko-Paniermehl ²
- 2 High-Protein-Burgerbrötchen ²
- 100g Rucola
- 1 Mozzarella ³

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Mayonnaise ¹
- 1EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Fleischklopfer
- Sieb

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

Allergene

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

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1139kcal, Fett 64.9g, Kohlenhydrate 87.0g, Eiweiß 49.5g



1. Tomaten rösten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kirschtomaten** in eine kleine bis mittelgroße Auflaufform geben und mit 2EL Olivenöl, der **½ der Gewürzmischung** und je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Die **Tomaten** ca. 20Min. im Ofen backen, bis sie weich und aufgeplatzt sind. Anschließend mit einer Gabel grob zerdrücken.



4. Kartoffeln quetschen

Die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen und mit 1EL Olivenöl sowie 1 Prise Salz vermengen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit der Unterseite des Topfes leicht platt drücken, dann ca. 15min. im Ofen knusprig backen.



2. Kartoffeln kochen

Die **Kartoffeln samt Schale** in einem mittelgroßen Topf mit leicht gesalzenem Wasser bedecken und zum Kochen bringen, dann ca. 12Min. kochen lassen. Inzwischen aus 1EL Olivenöl, 1EL Essig und je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker ein **Dressing** anrühren.



5. Schnitzel braten

Die **Schnitzel** in einer mittelgroßen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3Min. goldbraun ausbacken. Anschließend auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen. Die **Burgerbrötchen** aufschneiden und 2-3Min. im Ofen aufbacken. Den **Rucola** mit dem **Dressing** vermengen. Den **Mozzarella** in dicke Scheiben schneiden.



3. Fleisch vorbereiten

1EL Mayonnaise mit 1EL Ketchup verrühren. Das **Fleisch** trocken tupfen, horizontal zu **2 Schnitzeln** halbieren und mit einem Fleischklopfer oder einer schweren Pfanne leicht plattieren. Von beiden Seiten mit der **restlichen Gewürzmischung**, je 1 Prise Salz und Pfeffer und dem Mayo-Ketchup-Mix einreiben, dann in der **½ des Panko-Paniermehls** wenden.



6. Käse schmelzen

Die Ofentemperatur auf 250°C erhöhen und nach Möglichkeit die Grillfunktion zuschalten. Die **Schnitzel** auf die **unteren Brötchenhälften** legen und mit dem **Tomatenconfit** und dem **Mozzarella** belegen. Im oberen Ofendrittel 3-4Min. backen, bis der **Käse** goldbraun zerlaufen ist. Die **Burger** mit etwas **Rucola** belegen und mit dem **übrigen Salat** und den **Kartoffeln** servieren.