



Saftiger Burger mit Rucola und Birne

dazu gebackene Steckrübe



30-40min



2 Personen

Es gibt so Tage, da braucht man einfach einen richtig guten Burger. Keine Sorge, wir sind schon zur Stelle! Wenn du in diesen saftigen Patty aus Schweine- und Rinderhackfleisch mit würzig-süßer Zwiebelmarmelade beißt, das weiche Burgerbrötchen aus Brucheteig kostest und die Aromen von nussigem Rucola, fruchtiger Birne und gebackener Steckrübe deinen Gaumen lieblosen, kannst du alles andere getrost vergessen.

- 1 Steckrübe
- 1 Päckchen Bratkartoffelgewürz
- 1 Packung gemischtes Hackfleisch (Rind & Schwein)
- 1 Päckchen Zwiebelmarmelade
- 1 Birne
- 1 Packung Rucola
- 2 Brioche-Burgerbrötchen ^{1,3,7}

- 3-4EL Tomatenketchup
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 935kcal, Fett 50.6g,
Kohlenhydrate 81.3g, Eiweiß 37.8g



1. Steckrübe backen

A top-down view of a glass bowl containing a salad. The salad consists of several slices of pear, cut lengthwise into thin, crescent-shaped pieces, and a generous amount of green leafy vegetables, possibly arugula or a similar salad green. The bowl is set against a light-colored, textured background.

4. Salat zubereiten

Die **Birne** längs vierteln, entkernen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Mit dem **Rucola**, 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz vermengen.



2. Pattys formen

A top-down view of a black frying pan containing two large, round, browned meatballs. The meatballs are partially submerged in a dark, thick sauce that is bubbling around them. The pan has a silver handle on the left and a black handle on the right. The background is a light-colored, textured surface.

5. Pattys braten

Die **Pattys** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite ca. 3Min. braten. Die **Burgerbrötchen** aufschneiden, die Hälften wieder aufeinanderlegen und im Ofen ca. 3Min. aufbacken.



3. Sauce anrühren

6. Burger fertigstellen

Die **unteren Brötchenhälften** mit etwas **Rucola-Birnen-Salat** belegen. Mit **1-2EL Sauce** beträufeln und die **Pattys** darauflegen. Die **restliche Sauce** auf den **Pattys** verteilen und mit den oberen **Brötchenhälften** abdecken. Die **Burger** mit dem **restlichen Salat** und den **Steckrüben** servieren. Diese bei Bedarf noch etwas salzen.