



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 pikantem Sambal Badjak, bevor er gemeinsam mit pfeffrigem Rucola und fruchtigen Tomaten auf den Burgerbrötchen Platz findet. Mmmh!

Was du von uns bekommst

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

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Mayonnaise¹
- 1EL Weizenmehl²
- Salz
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

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



1. Süßkartoffeln rösten

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.



2. Bacon verfeinern

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.



3. Brötchen grillen

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.



4. Bacon braten

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.



5. Burger belegen

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. **übrigem Sambal-Mayonnaise** servieren.



6. Der grün-rote Gast

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!