MARLEY SPOON



RS De-luxe-Burger mit Bio-Rind & Bacon

dazu Käse-Trüffel-Pommes & Salat

ca. 40min 4 Portionen

Dürfen wir vorstellen: Den Prachtburschen unter unseren Burgern, denn hier stapeln wir wortwörtlich hoch! Zwischen fluffigen Burgerbrötchen schichten sich die köstlichsten Zutaten wie Dill- und Zwiebelremoulade, saftige Bio-Rindfleischpattys, cremige Avocado, frische Tomate und krosser Bacon. Puhhh! Wer will mehr? Also gut, dazu gibt es einen fein-würzigen Salat und hausgemachte Pommes mit Trüffelpulver und Käse!

Was du von uns bekommst

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 1 Pck. Trüffelpulver
- 20g Schnittlauch & Dill
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Fleischtomaten
- 2 Avocados
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt [3]
- 2 Pck. Baconscheiben
- 4 Burgerbrötchen [2]
- 4 Bio-Rindfleischpattys
- 100g gemischter Salat

Was du zu Hause benötigst

- 8EL Mayonnaise [1]
- 2TL Senf [4]
- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig
- Balsamicoessig [5]

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne

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

Allergene
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3), **Senf** (4), **Schwefeldioxid und Sulphite** (5).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 1329kcal, Fett 86.0g, Kohlenhydrate 90.9g, Eiweiß 49.1g



1. Pommes backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in pommesartige Stifte schneiden, mit 2EL Olivenöl, dem **Trüffelpulver** und ½TL Salz auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen vermengen und gleichmäßig verteilen. Im Ofen 25–30Min. backen, bis die **Pommes** goldbraun und knusprig sind. Zur Hälfte der Zeit einmal wenden und die Position der Bleche tauschen.



2. Remoulade zubereiten

Den **Dill samt Stängeln** fein schneiden. **1 Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden, die **übrige Zwiebel** fein würfeln. Die **Zwiebelwürfel** mit dem **Dill**, 8EL Mayonnaise, 2TL Senf, 1TL hellem Essig und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verrühren. Die **Remoulade** bis zum Servieren im Kühlschrank kalt stellen.



3. Zutaten vorbereiten

Die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden. Die **Avocados** halbieren und jeweils den Kern entfernen. Das **Fruchtfleisch** mit einem Löffel aus der Schale lösen, mit einer Gabel grob zerdrücken und mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen. Den **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden und den **Käse** fein hacken.



4. Bacon braten

Den **Bacon** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer bis starker Hitze ca. 2Min. auf jeder Seite knusprig braten, dann auf etwas Küchenkrepp beiseitestellen und die Pfanne aufbewahren. Die **Burgerbrötchen** aufschneiden und mit der Schnittfläche nach oben auf den **Pommes** oder einem Backrost für die letzten ca. 3Min. der Backzeit aufbacken.



5. Pattys braten

Die **Rindfleischpattys** in derselben Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 3–4Min. gar braten, dabei die **Zwiebelstreifen** mit 1 kräftigen Prise Salz um die **Pattys** verteilen und mitbraten. 2EL Olivenöl, 2EL Balsamicoessig, 1TL Honig und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren.



6. Salat zubereiten

Den **Schnittlauch** unter das **Dressing** rühren und den **Salatmix** unterheben. Die **Brötchenhälften** mit etwas **Remoulade** bestreichen und mit den **Tomaten**, den **Pattys**, der **Avocadocreme**, dem **Bacon** und den **Zwiebeln** belegen. Die **Pommes** mit dem **Käse** vermengen und mit der **übrigen Remoulade** und dem **Salat** zu den **Burgern** servieren.

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**