MARLEY SPOON



Smashed Burger mit Bio-Rinderhack

dazu Süßkartoffelpommes und Dip

20-30min 4 Portionen

Nein, niemand hat die Absicht, einen Burger zu zerquetschen. Das passiert erst, wenn wir versuchen, ihn in den Mund zu bekommen. Die ehrenvolle Aufgabe, gesmasht zu werden, obliegt hier dem Patty aus saftigem Bio-Rinderhack – der Name bezieht sich also auf die Zubereitung. Mit reichlich Käse gebraten sieht das Patty aber trotzdem aus wie ein Topmodel. Gurke, Tomate, Süßkartoffeln und Dip tun ihr Übriges. Smashing!

Was du von uns bekommst

- 3 Süßkartoffeln
- 2 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 2 Gurken
- 1 rote Zwiebel
- 3 Tomaten
- 4 Burgerbrötchen [2]
- 500g Bio-Rinderhackfleisch
- 100g junger Gouda, gerieben [3]

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise [1]
- 2EL Senf [4]
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne mit Deckel
- Sparschäler

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

Kochtipp
Je nach Größe der Pfanne ggf. eine zweite Pfanne verwenden.

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

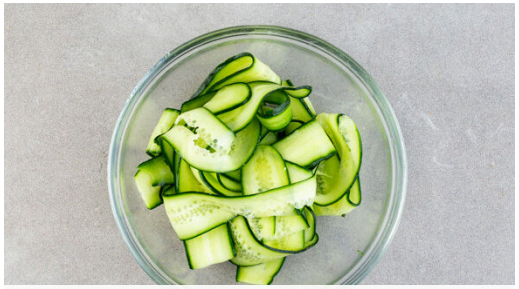
Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 937kcal, Fett 55.1g, Kohlenhydrate 69.5g, Eiweiß 38.7g



1. Pommes backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffeln samt Schale** längs halbieren und in 0,5–1cm dünne, pommesartige Stifte schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Pflanzenöl, ca. **¾ der Gewürzmischung** und je ½TL Salz und Pfeffer vermengen, gleichmäßig verteilen und ca. 20Min. im Ofen backen.



2. Gurken einlegen

Die **Gurken** quer halbieren, dann mit einem Sparschäler der Länge nach in breite Streifen schneiden. Mit 4EL hellem Essig, 1TL Zucker und 2 Prisen Salz vermengen und beiseitestellen.



3. Zutaten vorbereiten

Die **Zwiebel** schälen und in feine Ringe schneiden. Die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden. 4EL Mayonnaise und 1–2EL Wasser oder Pflanzenöl mit der **restlichen Gewürzmischung nach Geschmack** verrühren. Die **Burgerbrötchen** aufschneiden und auf einem zweiten Blech 4–5Min. aufbacken. Das **Hackfleisch** gut mit je ½TL Salz und Pfeffer verkneten und zu **4 gleich großen Kugeln** formen.



4. Pattys braten

In einer großen Pfanne 2EL Pflanzenöl stark erhitzen. Die **Kugeln** in das heiße Öl geben und sofort mit einem breiten Pfannenwender flach drücken, die entstehenden **Pattys** sollten max. 1cm dick sein. Die **Pattys** ohne Wenden 2–3Min. braten, dann die Oberseiten gleichmäßig mit insgesamt 2EL Senf bestreichen. Die **Pattys** wenden und 2–3Min. weiterbraten, bis das **Fleisch** durch ist.



5. Käse schmelzen

Kurz vor Ende der Garzeit den **Käse** auf den **Pattys** verteilen, die Pfanne abdecken und den **Käse** ca. 1Min. schmelzen lassen.



6. Anrichten und servieren

Die **Brötchen** jeweils mit **1TL Gewürzdip** bestreichen und nach Belieben mit den **Pattys**, den **Gurken**, den **Tomaten** und den **Zwiebeln** belegen. Die **Burger** mit den **Süßkartoffelpommes** und dem **restlichen Dip** anrichten und 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**