



Burger mit BBQ-Sauce

dazu knusprige Ofenkartoffeln und Salat



30-40min



2 Personen

Burger-Zeit bei Marley Spoon macht alle glücklich. Die saftigen Pattys aus Rinderhackfleisch werden mit frischem Gemüse und würzigen Röstzwiebelstreifen belegt, die knusprigen Burgerbrötchen mit einer rauchigen BBQ-Mayonnaise-Creme bestrichen. Das schmeckt Groß und Klein, Alt und Jung, und bei uns in der Testküche ging das auch weg wie nix!

Was du von uns bekommst

- 500g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Tomate
- 1 Minigurke
- 1 Packung Romanasalat
- 1 Packung Schweinehackfleisch
- 2 Päckchen BBQ-Sauce ^{9,10}
- 2 Burgerbrötchen mit Sesam ^{1,7,11,13}

Was du zu Hause benötigst

- 1-2EL Mayonnaise ³
- Olivenöl
- Essig
- Salz und schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Grillpfanne
- mittelgroße Pfanne
- Küchenpinsel

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sellerie (9), Senf (10), Sesamsamen (11), Lupinen (13). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1041kcal, Fett 54.5g, Kohlenhydrate 96.5g, Eiweiß 39.3g



1. Kartoffeln rösten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 2cm dicke Scheiben schneiden, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit Salz, Pfeffer und 1EL Olivenöl vermengen und 20-30Min. im Ofen goldbraun rösten.



2. Zwiebeln braten

Die **Zwiebel** schälen, halbieren, in Streifen schneiden und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-4Min. braten, bis die **Zwiebeln** leicht geröstet sind. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen. Die **Tomate** und die **Gurke** in dünne Scheiben schneiden. **2 Salatblätter** beiseitelegen, den **restlichen Salat** klein schneiden.



3. Pattys formen

Das **Hackfleisch** mit Salz und Pfeffer gut würzen, gründlich verkneten und in **2 ca. 1cm dicke Pattys** formen. Die **Pattys** in der Mitte leicht eindrücken, damit sie beim Braten flach bleiben.



4. Pattys braten

Eine Grillpfanne mit 1EL Olivenöl einpinseln und die **Pattys** bei starker Hitze auf jeder Seite 3-4Min. anbraten. **Tipp:** Wer keine Grillpfanne hat, kann die **Pattys** auch in der Zwiebelpfanne braten.



5. Sauce anrühren

Die **BBQ-Sauce** mit 1-2EL Mayonnaise verrühren. Die **Burgerbrötchen** ca. 4Min. im Ofen aufbacken. Anschließend etwas abkühlen lassen, dann aufschneiden und mit der **BBQ-Creme** bestreichen. In einer großen Schüssel je 1-2EL Olivenöl und Essig sowie je 1Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren und mit dem **geschnittenen Salat** vermengen.



6. Burger fertigstellen

Die **unteren Brötchenhälfte** nach Geschmack mit **Salatblatt**, **Gurken**, **Tomaten**, **Fleischpatty** und **Zwiebeln** belegen und mit den **oberen Brötchenhälfte**n bedecken. Ggf. **restliches Gemüse** unter den **Salat** mängen und den **Salat** mit den **Burgern** und den gebackenen **Kartoffeln** anrichten und servieren.