

# MARLEY SPOON



## 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 <sup>9,10</sup>
- 2 Burgerbrötchen mit Sesam <sup>1,7,11,13</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 1-2EL Mayonnaise <sup>3</sup>
- 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 Brötchenhälften** nach Geschmack mit **Salatblatt, Gurken, Tomaten, Fleischpatty** und **Zwiebeln** belegen und mit den **oberen Brötchenhälften** bedecken. Ggf. **restliches Gemüse** unter den **Salat** mengen und den **Salat** mit den **Burgern** und den gebackenen **Kartoffeln** anrichten und servieren.