MARLEY SPOON



Burger mit Bio-Hähnchen und Birne

dazu Röstkartoffeln und Tomaten-Trüffel-Dip

30-40min 2 Portionen

Ein Burger-Menu de luxe wartet heute auf dich und deine Lieben! Serviere doch mal einen saftigen Burger vom Bio-Huhn mit gebratener Birne und knackigem Salat zu leckeren Ofenkartoffeln mit einem fruchtig-feinen Tomaten-Trüffel-Dip. Klingt doch wunderbar, nicht wahr? Und schmeckt!

Was du von uns bekommst

- 1 Birne
- 1 Tomate
- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 1 Pck. Trüffelpulver
- 1 Pck. Romanasalat
- 2 Burgerbrötchen [1]
- 1 Bio-Hähnchenbrustfilet

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Fleischklopfer

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

Allergene
Enthält: **Gluten** (1).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 703kcal, Fett 25.2g, Kohlenhydrate 82.5g, Eiweiß 34.6g



1. Birne schneiden

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Die **Birne** vierteln, den Strunk und das Kerngehäuse entfernen, dann der Länge nach in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden. Die **Tomate** vierteln, entkernen und in sehr kleine Würfel schneiden.



2. Kartoffeln rösten

Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 1,5cm dicke Stifte schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl sowie 1 Prise Salz vermengen und im Ofen 15–20Min. rösten, bis die **Kartoffeln** knusprig und gar sind.



3. Dip anrühren

Die **Tomatenwürfel** mit 2EL Ketchup vermengen und mit der **½ des Trüffelpulvers** verrühren. Mit Salz und Pfeffer sowie ggf. mehr **Trüffelpulver** abschmecken.



4. Salat vorbereiten

Den **Salat** in ca. 1cm dünne Streifen schneiden, den Strunk entfernen. Für das **Dressing** jeweils 2EL Olivenöl, Essig und Wasser oder Fruchtsaft verrühren und das **Dressing** mit Salz und Pfeffer sowie 1 Prise Zucker abschmecken. Die **Brötchen** leicht befeuchten, dann aufschneiden und 3–4Min. im Ofen aufbacken.



5. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen und waagerecht halbieren, sodass **2 Schnitzel** entstehen. Diese ggf. etwas dünner klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen, dann in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite 1–2Min. scharf anbraten, bis das **Fleisch** durch ist. Auf einem Teller abgedeckt beiseitestellen.



6. Birnen braten

Die **Birnen** in derselben Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 1Min. anbraten. Die **Brötchen** mit etwas **Tomaten-Trüffel-Dip** bestreichen und mit dem **Hähnchen**, den **Birnen** und etwas **Salat** belegen. Den **restlichen Salat** mit dem **Dressing** vermengen und mit den **Burgern**, den **Röstkartoffeln** und dem **restlichen Dip** servieren.