



Rote-Bete-Feta-Burger

mit Ofenkarotten und Trüffeldip



30-40min



2 Personen

Ein saftiges Patty zwischen zwei Brötchenhälften ist per se schon fast ein Garant für Genuss - und das Konzept Burger ein ewig wärender Quell der Inspiration. Fühlst du dich inspiriert? Dann solltest du dir das heutige Exemplar nicht entgehen lassen: Das Patty bastelst du aus Roter Bete und cremigem Feta, aromatisch-würzig wird's mit Basilikum. Dazu servierst du einen luxuriösen Trüffeldip und Italo-Ofenkaröttchen. Superb!

- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 20g Basilikum
- 1 Rote Bete
- 1 Packung Fetakäse ⁷
- 1 Packung Haferflocken ¹
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 2 Karotten
- 2 Burgerbrötchen mit Sesam _{1,7,11,13}
- 1 Päckchen Trüffelöl
- 1 Tomate

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

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Küchenwaage
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sparschäler
- Küchenreibe

Energie 997kcal, Fett 51.7g,
Kohlenhydrate 98.3g, Eiweiß 28.3g






4. Dip zubereiten

2. Pattymasse vorbereiten

5. Pattys braten

3. Karotten backen

6. Burger belegen

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**