



Rote-Bete-Feta-Burger

mit Ofenkarotten und Trüffeldip



30-40min



3-4 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
- 2 Rote Beten
- 2 Packungen Fetakäse ⁷
- 1 Packung Haferflocken ¹
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 3 Karotten
- 2 Päckchen Trüffelöl
- 4 Burgerbrötchen mit Sesam _{1,7,11,13}
- 2 Tomaten

- 1 Ei ³
- 4EL Mayonnaise ³
- Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer

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

Energie 934kcal, Fett 50.9g,
Kohlenhydrate 87.7g, Eiweiß 26.3g



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**