MARLEY SPOON



Smashed-Burger-Baos mit Käse

dazu Karottensalat und Sriracha-Dip

ca. 30min 6 Portionen

Wer Baos kennt, liebt sie. Wer sie nicht kennt, sollte sie unbedingt ausprobieren. Heute verwandelst du Hackfleisch in saftige und mit Käse belegte Smashed Burger, die es sich wiederum mit Tomaten, Salat und Röstzwiebeln in den fluffigen Hefebrötchen gemütlich machen. Als Beilage gibt es einen knackigen Karottensalat und einen Sriracha-Dip. Das Rezept ergibt bei einem 2-Port.-Plan 3, bei einem 4-Port.-Plan 6 Portionen.

Was du von uns bekommst

- 2 Karotten
- 3 Tomaten
- 12 asiatische Hefebrötchen [2]
- 300g gemischter Salat
- 750g gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 200g junger Gouda, gerieben [3]
- 2 Pck. Sriracha-Sauce
- 2 Pck. Röstzwiebeln [2]

Was du zu Hause benötigst

- 6EL Mayonnaise [1]
- 3EL Tomatenketchup
- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig [4]

Küchenutensilien

- großer Topf mit Dämpfeinsatz und Deckel
- Backpapier
- 2 große Pfannen mit Deckel
- Sparschäler

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

Kochtipp
Die Pattys beim Braten mit einem Topf nach unten drücken. Um ein Festkleben zu verhindern, den Topfboden leicht ölen oder ein Stück Backpapier dazwischen legen.

Allergene
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3), **Schwefeldioxid und Sulphite** (4).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 964kcal, Fett 53.7g,



1. Gemüse schneiden

Die **Karotten** schälen und mit dem Sparschäler in der Länge nach in breite Streifen schneiden, dabei die **Karotte** immer wieder drehen, um eine schöne Form zu erhalten. Die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden.



2. Hefebrötchen dämpfen

Einen großen Topf mit Wasser bis knapp unter den Dämpfeinsatz füllen und das Wasser zum Kochen bringen. **Tipp:** Wer keinen Dämpfeinsatz hat, kann auch ein passendes Sieb verwenden. Die **Hefebrötchen** in den mit Backpapier ausgelegten Dämpfeinsatz geben und 5–6Min. abgedeckt dämpfen, bis sie fluffig und heiß sind. Ggf. in mehreren Durchgängen arbeiten. Herausnehmen und abkühlen lassen.



3. Salat zubereiten

4EL Olivenöl, 2EL Balsamicoessig, 1–2EL Wasser, 2TL Honig und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Eine **Handvoll Salat** beiseitelegen, den **restlichen Salat** mit den **Karottenstreifen** unter das **Dressing** mengen.



4. Pattys braten

Das **Hackfleisch** mit je 1TL Salz und Pfeffer würzen und zu **12 gleich großen Kugeln** formen. In zwei großen Pfannen jeweils 1EL Olivenöl stark erhitzen. Die **Kugeln** in das heiße Öl geben und sofort mit einem breiten Pfannenwender flach drücken, die entstehenden **Pattys** sollten max. 1cm dick sein. Die **Pattys** 2–3Min. braten.



5. Pattys fertigstellen

Die **Pattys** wenden, den **Käse** auf den **Pattys** verteilen und jeweils 2–3EL Wasser in die Pfannen geben, dann abgedeckt 2–3Min. weiterbraten, bis das **Fleisch** durch und der **Käse** geschmolzen ist.



6. Dip zubereiten

Die **Sriracha-Sauce** mit 6EL Mayonnaise und 3EL Ketchup vermengen. **Tipp:** Wenn es weniger scharf sein soll, nur die **½ der Sriracha-Sauce** verwenden. Die **Brötchen** aufschneiden und nach Belieben mit dem **Dip** bestreichen. Mit den **Tomaten**, dem **restlichen Salat** und den **Röstzwiebeln** füllen und mit dem **Karottensalat** als Beilage servieren.

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**