MARLEY SPOON



Cheeseburger mit Hackfleisch

und knusprigen Ofenpommes

30-40min 2 Portionen

Was ist das Besondere an diesem Cheeseburger? Die würzigen Pommes sind knusprig und selbst gemacht, mit einem leicht rauchigen Aroma, die Tomaten frisch und der Salat knackig, die karamellisierten Zwiebelringe süßlich-fein – bis hierhin: perfekt. Der wirkliche Clou offenbart sich jedoch erst beim Hineinbeißen: Der Käse ist nicht auf dem Fleisch, sondern darin. Wenn das mal nicht besonders ist!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. mehligkochende Kartoffeln
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 1 Pck. Romanasalat
- 1 Tomate
- 1 rote Zwiebel
- 250g gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 75g geriebener Cheddar [3]
- 2 Burgerbrötchen [2]

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Tomatenketchup
- 2EL Mayonnaise [1]
- ½TL Senf [4]
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleiner Topf
- mittelgroße Pfanne mit Deckel

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

Allergene
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3), **Senf** (4).

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 1026kcal, Fett 48.7g, Kohlenhydrate 93.9g, Eiweiß 50.5g



1. Pommes backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in fingerdicke, pommesartige Streifen schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit **1TL Paprikapulver**, 1EL Olivenöl und ½TL Salz vermengen, dann im Ofen 20–25Min. backen, bis die **Pommes** goldbraun sind. Noch 5–10Min. bei leicht geöffneter Tür im Ofen lassen, so werden sie extra knusprig.



2. Gemüse schneiden

Die **½ des Salats** in dünne Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen. Der **übrige Salat** wird für dieses Rezept nicht benötigt. Die **Tomate** in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.



3. Pattys formen

Das **Hackfleisch** mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen, in **4 gleich große Portionen** teilen und **4 Pattys** in Größe der **Brötchen** formen. Den **Käse** auf **2 Pattys** verteilen, mit **je 1 Patty** bedecken und die Ränder gut verschließen, damit der **Käse** beim Braten nicht herausfließt.



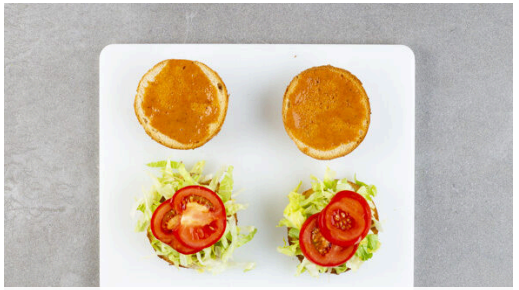
4. Pattys braten

Die **Pattys** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1TL Olivenöl bei mittlerer Hitze abgedeckt auf jeder Seite 5–6Min. goldbraun braten. Die **Burgerbrötchen** im Ofen 3–5Min. aufbacken.



5. Zwiebeln karamellisieren

1EL Zucker in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen, dabei nicht umrühren. Die **Zwiebeln** sowie 1 Prise Salz und 1EL Essig hinzufügen und bei niedriger Hitze unter gelegentlichem Rühren 2–3Min. karamellisieren, bis die **Zwiebeln** weich werden.



6. Burger belegen

2EL Mayonnaise mit 2EL Ketchup und ½TL Senf verrühren und ggf. mit dem **restlichen Paprikapulver** abschmecken. Die **Brötchen** aufschneiden und mit der **Creme** bestreichen, dann nach Belieben mit dem **Salat**, den **Tomaten**, den **Pattys** und den karamellisierten **Zwiebeln** belegen. Die **Cheeseburger** mit den **Pommes** anrichten und 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**