MARLEY SPOON



Garnelen-Teriyaki-Burger

mit Spinat, Ananas und Krautsalat

ca. 20min 4 Portionen

Du hast heftigen Heißhunger auf Burger – und es muss richtig schnell gehen? Dann flugs die Ärmel hochkrempeln und los geht's: Du belegst fluffige Burgerbrötchen mit zartem Spinat, knackig-cremigem Krautsalat und der fein-saftigen Kombi aus Ananas und Garnelen, die mit Teriyakisauce verfeinert werden. Mit einer raffinierten Gewürzmischung setzt du diesem Exemplar elegant die Krone auf. Ein König unter den Burgern.

Was du von uns bekommst

- 400g geschnittener Weißkohl
- 2 Dosen Ananasstücke
- 2 Pck. ASC-Garnelen, aufgetaut [1]
- 100ml Teriyakisauce [3,6]
- 200g Babyspinat (ungewaschen)
- 4 Burgerbrötchen [3]
- 2 Pck. hawaiianische Gewürzmischung [5]

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Mayonnaise [2]
- 1EL Butter [4]
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- große Pfanne
- Sieb

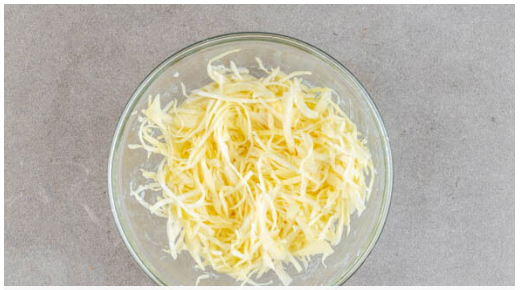
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp
Alternativ können die Brötchen auch im Toaster oder in einer Pfanne mit etwas Butter knusprig geröstet werden.

Allergene
Enthält: **Krebstiere** (1), **Eier** (2), **Gluten** (3), **Milch** (4), **Sesamsamen** (5), **Sojabohnen** (6).

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 564kcal, Fett 24.9g, Kohlenhydrate 61.0g, Eiweiß 23.3g



1. Krautsalat zubereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Weißkohl** mit 2TL Salz und 1TL Zucker gründlich verkneten. 3EL Mayonnaise, 2EL Essig und 1 kräftige Prise Pfeffer unterrühren. Den **Krautsalat** beiseitestellen und ziehen lassen.



2. Ananas braten

Die **Ananas** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dabei den **Saft** auffangen. Die **Ananas** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei starker Hitze in 3–4Min. leicht bräunlich anbraten.



3. Garnelen zugeben

Die **Garnelen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen. Die **Garnelen** in die Pfanne geben und ca. 2Min. mitbraten, mit je ½TL Salz und Pfeffer würzen.



4. Spinat zugeben

Auf mittlere Hitze reduzieren, 1EL Butter zugeben und schmelzen lassen. Sobald es leicht blubbert, die **Teriyakisauce** und **2EL Ananassaft** unterrühren und aufkochen lassen. Je nach gewünschter Konsistenz ggf. esslöffelweise mehr **Ananassaft** zugeben. Die **½ des Spinats** zugeben und in ca. 1Min. zusammenfallen lassen.



5. Brötchen aufbacken

Die **Brötchen** aufschneiden und mit der Schnittfläche nach oben 2–3Min. im Ofen aufbacken.



6. Fertigstellen & servieren

Die **Brötchen** nach Belieben mit dem **restlichen Spinat**, dem **Krautsalat** und der **Garnelen-Ananas-Mischung** belegen und großzügig mit der **Gewürzmischung** bestreuen. Die **Garnelen-Ananas-Burger** mit dem **restlichen Krautsalat** 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**