MARLEY SPOON



Burger mit Bio-Rind und Spiegelei

dazu Knoblauchcreme und Coleslaw mit Apfel

ca. 20min 4 Portionen

Oh Mann, sieht der gut aus, der Burger! Was du heute auf den Teller zauberst, ist ein wahres Gedicht: ein saftiges Bio-Rindfleischpatty auf knoblauchiger Sauce, gekrönt von einem herzhaften Spiegelei und begleitet von einem zitronigen Krautsalat. Wer kann da noch lange widerstehen? Genau!

Was du von uns bekommst

- 2 Äpfel
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 400g geschnittener Weißkohl
- 4 Bio-Rindfleischpattys
- 4 Burgerbrötchen [2]
- 4 Bio-Eier [1]

Was du zu Hause benötigst

- 5EL Mayonnaise [1]
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- 2 große Pfanne
- Knoblauchpresse
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

Allergene
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 871kcal, Fett 54.1g, Kohlenhydrate 56.5g, Eiweiß 40.0g



1. Zutaten vorbereiten

Die **Äpfel** vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. Die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken oder sehr fein würfeln. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen.



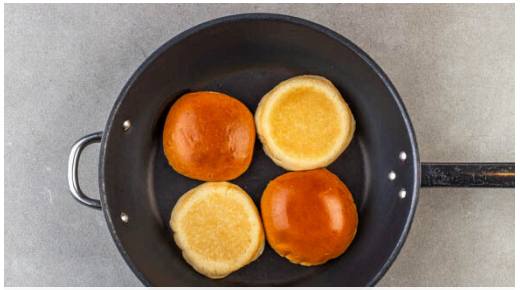
2. Knoblauchcreme anrühren

Den **Knoblauch** mit **1TL Zitronensaft**, 5EL Mayonnaise und 1–2TL Wasser verrühren und die **Knoblauchcreme** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Salat zubereiten

2EL Pflanzenöl, **2EL Zitronensaft**, **1TL Zitronenschale**, 1½TL Zucker und ½TL Salz zu einem **Dressing** verrühren und mit dem **Weißkohl**, den **Äpfeln** und den **Lauchzwiebeln** vermengen. Den **Salat** ggf. mit mehr **Zitronensaft** und Salz abschmecken.



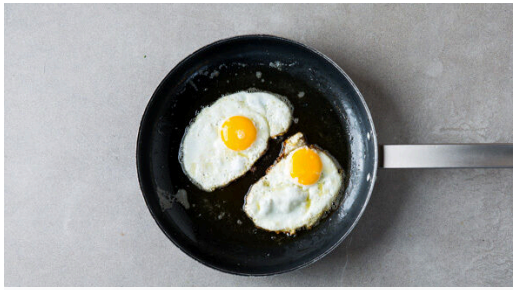
4. Brötchen anrösten

Die **Brötchen** aufschneiden und in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 2–3Min. auf der Schnittseite anrösten. Auf einem Teller beiseitestellen. Die Pfanne wird weiterverwendet.



5. Pattys braten

Die **Pattys** in der Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 5–7Min. braten, bis sie appetitlich gebräunt und vollständig durcherhitzt sind. Auf einem Teller abgedeckt warm halten.



6. Spiegeleier braten

Parallel in einer zweiten großen Pfanne 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **Eier** aufbrechen und in 3–4Min. zu **Spiegeleiern** braten. Mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Die **Burgerbrötchen** nach Belieben mit der **Knoblauchcreme** bestreichen, mit den **Pattys**, den **Tomaten** und den **Spiegeleiern** belegen und mit dem **Salat** 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**