MARLEY SPOON



Saftiger Burger mit Bio-Rind und Birne

dazu gebackener Sellerie und Rucolasalat

30-40min 4 Portionen

Es gibt so Tage, da braucht man einfach einen richtig guten Burger. Keine Sorge, wir sind schon zur Stelle! Wenn du in diesen saftigen Patty aus Bio-Rinderhackfleisch mit würzig-süßem Mangochutney beißt, das weiche Burgerbrötchen kostest und die Aromen von nussigem Rucola, fruchtiger Birne und gebackenem Knollensellerie deinen Gaumen liebkosen, kannst du alles andere getrost vergessen.

Was du von uns bekommst

- 2 kleine Knollensellerie [1]
- 2 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 500g Bio-Rinderhackfleisch
- 2 Pck. Mangochutney [2]
- 2 Birnen
- 100g Rucola
- 4 Burgerbrötchen [2]

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne
- Sparschäler

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

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

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 777kcal, Fett 42.8g, Kohlenhydrate 61.6g, Eiweiß 32.4g



1. Knollensellerie backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Den **Knollensellerie** schälen und erst in ca. 1cm dicke Scheiben, dann in ca. 1cm breite Stifte schneiden. Mit 2EL Olivenöl und der **½ der Gewürzmischung** vermengen, auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen und 20–25Min. im Ofen backen. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



2. Pattys formen

Das **Hackfleisch** mit der **restlichen Gewürzmischung** und je 2 kräftigen Prisen Salz und Pfeffer gut verkneten und zu **4 gleich großen, ca. 1cm dicken Pattys** formen.



3. Sauce anrühren

Das **Chutney** mit 4EL Tomatenketchup verrühren.



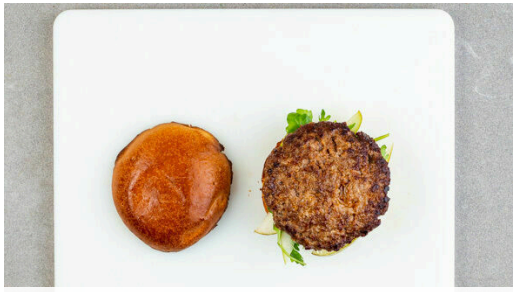
4. Salat zubereiten

Die **Birnen** längs vierteln, entkernen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Mit dem **Rucola**, 2EL Olivenöl und 2 Prisen Salz vermengen.



5. Pattys braten

Die **Pattys** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite ca. 3Min. braten, bis das **Fleisch** durch ist. Die **Burgerbrötchen** aufschneiden, die Hälften wieder aufeinanderlegen und im Ofen ca. 3Min. aufbacken.



6. Burger fertigstellen

Die **unteren Brötchenhälften** mit etwas **Rucola-Birnen-Salat** belegen. Mit **1EL Sauce** beträufeln und die **Pattys** darauflegen. Die **restliche Sauce** auf den **Pattys** verteilen und mit den oberen **Brötchenhälften** abdecken. Die **Burger** mit dem **übrigen Salat** und dem **Knollensellerie** servieren. Diesen bei Bedarf noch etwas salzen.

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**