



## Smashed Burger mit Feta und Salsa

dazu würziger Maiskolben



ca. 25min



2 Personen

Heute gibt es Smashed Burger! Was das wohl ist? Also: Das Geheimnis ist eine besondere Zubereitungsweise des Pattys, bei der es zunächst zu einer lockeren Kugel geformt und dann in der heißen Pfanne flach gepresst wird. Dadurch bleibt das Patty besonders luftig und saftig und die feinen Röstaromen kitzeln sanft die Zunge. Komplett mit leckerer Fetacreme, knackiger Salsa und feinem Maiskolben ist dieser Burger ein echter Hit!

## Was du von uns bekommst

- 2 frische Maiskolben
- 1 rote Paprika
- 1 Minigurke
- 1 Lauchzwiebel
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Packung Fetakäse<sup>7</sup>
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen Bratkartoffelgewürz
- 2 Brioche-Burgerbrötchen<sup>1,3,7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter<sup>7</sup>
- 2EL Mayonnaise<sup>3</sup>
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- Backofen und Backrost
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

## Kochtipp

Wenn Kinder mitessen, die Salsa ggf. ohne Lauchzwiebeln zubereiten und die Lauchzwiebelringe als Garnitur verwenden.

## Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 844kcal, Fett 53.8g, Kohlenhydrate 57.4g, Eiweiß 37.9g



**1. Zutaten vorbereiten**

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für den **Mais** zum Kochen bringen. 2EL Butter bei Raumtemperatur weich werden lassen.



**2. Salsa zubereiten**

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die **Gurke** ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die **Lauchzwiebel** in dünne Ringe schneiden. Die **Limettenschale** abreiben und die **Limette** auspressen. Die **Paprika**, die **Gurken** und die **Lauchzwiebeln** mit **2EL Limettensaft**, **1TL Limettenschale**, 2TL Zucker und 1/2TL Salz vermengen und ziehen lassen.



**4. Pattys braten**

Das **Hackfleisch** zu **2 Kugeln** formen und rundum mit **1 kräftigen Prise Bratkartoffelgewürz**, 1/2TL Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen. In einer mittelgroßen Pfanne 1EL Pflanzenöl stark erhitzen, die **Kugeln** ins heiße Öl geben und mit einem Pfannenwender platt drücken, sodass **2 Pattys** entstehen. Auf jeder Seite 2-3Min. appetitlich braun und knusprig braten.



**5. Butter würzen**

Die **Brötchen** auf einem Rost im Ofen 2-3Min. aufbacken. Die weiche Butter mit **1/2TL Bratkartoffelgewürz** und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren.



**3. Mais garen**

Die **Maiskolben** ins kochende Wasser geben und in 10-15Min. gar kochen. Den **Feta** mit den Fingern oder einer Gabel grob zerkrümeln und mit 2EL Mayonnaise in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer glatt pürieren.



**6. Fertigstellen & servieren**

Die **Brötchen** aufschneiden und mit der **Fetacreme** bestreichen, nach Wunsch mit den **Pattys** belegen und etwas **Salsa** darübergeben. Die **Burger** mit der **restlichen Salsa** servieren und den **Mais** mit der **Gewürzbutter** dazu reichen.