



Smashed Burger mit Feta und Salsa

dazu würziger Maiskolben



ca. 25min



3-4 Personen

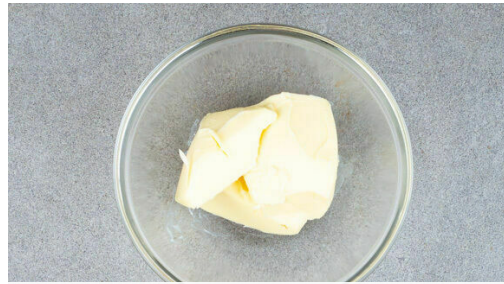
Heute gibt es Smashed Burger! Was das wohl ist? Also: Das Geheimnis ist eine besondere Zubereitungsweise des Pattys, bei der es zunächst zu einer lockeren Kugel geformt und dann in der heißen Pfanne flach gepresst wird. Dadurch bleibt das Patty besonders luftig und saftig und die feinen Röstaromen kitzeln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

- 4 frische Maiskolben
- 2 rote Paprika
- 1 Gurke
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 unbehandelte Limetten
- 100g Fetakäse ⁷
- 2 Packungen Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen Bratkartoffelgewürz
- 4 Brioche-Burgerbrötchen ^{1,3,7}

- 4EL Butter ⁷
- 4EL Mayonnaise ³
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

- Backofen und Backrost
- großer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Energie 807kcal, Fett 50.9g,
Kohlenhydrate 56.9g, Eiweiß 35.8g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für den **Mais** zum Kochen bringen. 4EL Butter bei Raumtemperatur weich werden lassen.



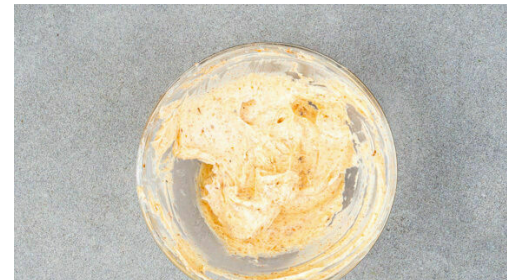
Die **Paprika** vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die **Gurke** ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die **Lauchzwiebeln** in dünne Ringe schneiden. Die **Limettenschalen** abreiben und die **Limetten** auspressen. Die **Paprika**, die **Gurken** und die **Lauchzwiebeln** mit **4EL Limettensaft**, **2TL Limettenschale**, **4TL Zucker** und **1TL Salz** vermengen und ziehen lassen.



Die **Maiskolben** ins kochende Wasser geben und in 10-15Min. gar kochen. Den **Feta** mit den Fingern oder einer Gabel grob zerkrümeln und mit 4EL Mayonnaise in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer glatt pürieren.



Das **Hackfleisch** zu **4 Kugeln** formen und rundum mit **1/2TL Bratkartoffelgewürz**, 1TL Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen. In einer großen Pfanne 1-2EL Pflanzenöl stark erhitzen, die **Kugeln** ins heiße Öl geben und mit einem Pfannenwender platt drücken, sodass **4 Pattys** entstehen. Auf jeder Seite 2-3Min. appetitlich braun und knusprig braten.



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



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.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(3342c215b2a8b663596a81468d5dc314_img.jpg\)](#) [!\[\]\(5e22d44aef1f9548ca8274cbfb388e9d_img.jpg\)](#) [!\[\]\(b011182daf5a0527ed818f91dc4cf8f7_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**