



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!

Was du von uns bekommst

- 4 frische Maiskolben
- 2 rote Paprika
- 1 Gurke
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 unbehandelte Limetten
- 100g Fetakäse
- 2 Packungen Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen Bratkartoffelgewürz
- 4 Brioche-Burgerbrötchen

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- Backofen und Backrost
- großer Topf
- große 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 807kcal, Fett 50.9g, Kohlenhydrate 56.9g, Eiweiß 35.8g



1. Zutaten vorbereiten

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.



2. Salsa zubereiten

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.



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 **4EL Mayonnaise** in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer glatt pürieren.



4. Pattys braten

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.



5. Butter würzen

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.



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.