



## Smashed Burger mit Gurke

dazu Süßkartoffelpommes und Dip



ca. 25min



2 Personen

Nein, niemand hat die Absicht, einen Burger zu zerquetschen. Das passiert erst, wenn wir versuchen, ihn in den Mund zu bekommen. Die ehrenvolle Aufgabe, gesmash't zu werden, obliegt hier dem Burgerpatty – der Name bezieht sich also auf die Zubereitung. Mit reichlich Käse gebraten sieht das Patty aber trotzdem aus wie ein Topmodel, frische Gurke, Tomate und Süßkartoffel samt Dip tun ihr Übriges. Smashing!

## Was du von uns bekommst

- 1 Süßkartoffel
- 1 Päckchen Fleisch-Gewürzmischung
- 1 Gurke
- 1 rote Zwiebel
- 1 Tomate
- 2 Brioche-Burgerbrötchen 1,3,7
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 Packung geriebener Gouda 7

## Was du zu Hause benötigst

- 3EL Mayonnaise 3
- 1EL Senf<sup>10</sup>
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

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

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

## Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 1133kcal, Fett 67.0g, Kohlenhydrate 83.7g, Eiweiß 49.2g



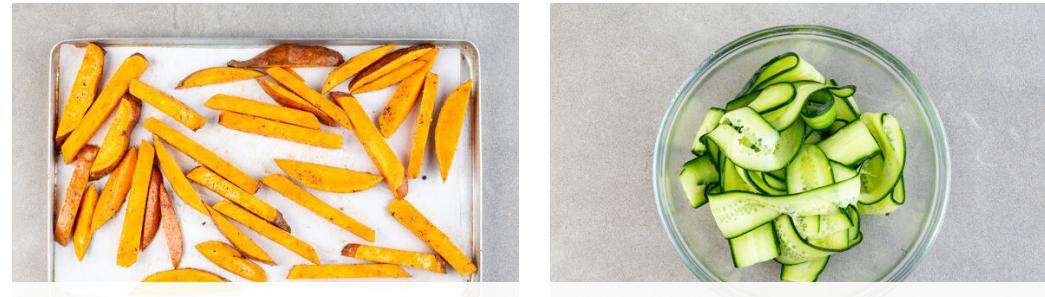
**1. Pommes backen**

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffel samt Schale** längs halbieren und in 0,5-1cm dünne, pommesartige Stifte schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1-2EL Pflanzenöl, ca. **3/4 der Gewürzmischung** und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen, gleichmäßig verteilen und ca. 20Min. im Ofen backen.



**4. Pattys braten**

In einer großen Pfanne 1EL Pflanzenöl stark erhitzen. Die **Kugeln** in das heiße Öl geben und sofort mit einem breiten Pfannenwender flach drücken, die entstehenden **Pattys** sollten max. 1cm dick sein. Die **Pattys** ohne Wenden 2-3Min. braten, dann die Oberseiten gleichmäßig mit insgesamt 1EL Senf bestreichen. Die **Pattys** wenden und 2-3Min. weiterbraten, bis das **Fleisch** durch ist.



**2. Gurke einlegen**

Die **Gurke** mit einem Sparschäler der Länge nach in breite Streifen schneiden. Die **Gurkenstreifen** mit 4EL hellem Essig, 1/2-1TL Zucker und 1 Prise Salz vermengen und beiseitestellen. Die **übrige Gurke** wird für dieses Rezept nicht benötigt.

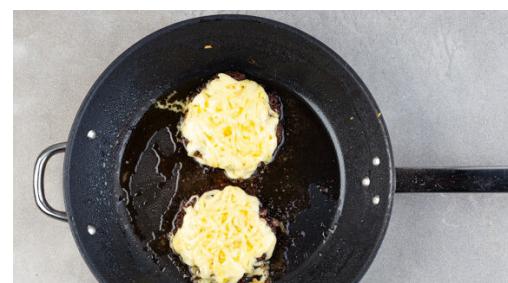


**3. Zutaten vorbereiten**

Die **Zwiebel** schälen und in feine Ringe schneiden. Die **Tomate** in dünne Scheiben schneiden. 3EL Mayonnaise und 1EL Wasser oder Pflanzenöl mit der **restlichen Gewürzmischung nach Geschmack** verrühren. Die **Brötchen** aufschneiden und auf einem zweiten Blech 4-5Min. aufbacken. Das **Hackfleisch** gut mit 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verkneten und zu **2 gleich großen Kugeln** formen.



**6. Anrichten und servieren**



**5. Käse schmelzen**

Kurz vor Ende der Garzeit die **1/2 des Käses** auf den **Pattys** verteilen, die Pfanne abdecken und den **Käse** ca. 1Min. schmelzen lassen.

Die **Brötchen** jeweils mit **1TL Gewürzdip** bestreichen und nach Belieben mit den **Pattys**, den **Gurken**, den **Tomaten** und den **Zwiebeln** belegen. Die **Burger** mit den **Süßkartoffelpommes** und dem **restlichen Dip** anrichten und servieren.