



## Hähnchenburger mit Birne und Röstkartoffeln mit Tomaten-Trüffel-Dip



30-40min



3-4 Personen

Ein Burger-Menu de luxe wartet heute auf dich und deine Lieben! Serviere doch mal einen saftigen Hähnchenburger mit gebratener Birne und knackigem Salat zu leckeren Ofenkartoffeln mit einem fruchtig-feinen Tomaten-Trüffel-Dip. Klingt doch wunderbar, nicht wahr? Und schmeckt!

## Was du von uns bekommst

- 2 Birnen
- 2 Tomaten
- 2 Packungen mehligkochende Kartoffeln
- 1 Päckchen Trüffelöl
- 1 Packung Romanasalat
- 4 Vollkorn-Burgerbrötchen mit Sesam <sup>1,6,7,11</sup>
- 2 Packungen Hähnchenbrustfilet

## Was du zu Hause benötigst

- 5EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Fleischklopfer

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

### Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Milch (7), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 687kcal, Fett 27.3g, Kohlenhydrate 66.4g, Eiweiß 38.5g



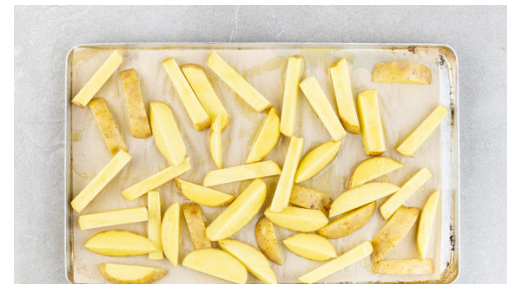
### 1. Birnen schneiden

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Die **Birnen** vierteln, den Strunk und das Kerngehäuse entfernen, dann der Länge nach in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden. Die **Tomaten** vierteln, entkernen und in sehr kleine Würfel schneiden.



### 4. Salat vorbereiten

Den **Salat** in ca. 1cm dünne Streifen schneiden, den Strunk entfernen. Für das **Dressing** jeweils 1-2EL Olivenöl, Essig und Wasser oder Fruchtsaft verrühren und das **Dressing** mit Salz und Pfeffer sowie 1 Prise Zucker abschmecken. Die **Burgerbrötchen** aufschneiden und 3-4Min. im Ofen aufbacken.



### 2. Kartoffeln rösten

Die **Kartoffeln** in ca. 1,5cm dicke Stifte schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2-3EL Olivenöl sowie 1 kräftigen Prise Salz würzen und im Ofen 15-20Min. rösten, bis die **Kartoffeln** knusprig und gar sind.



### 5. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen und waagrecht halbieren, sodass insgesamt **4 Schnitzel** entstehen. Diese ggf. etwas dünner klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen, dann in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite 1-2Min. scharf anbraten, bis das **Fleisch** durch ist. Auf einem Teller abgedeckt beiseitestellen.



### 3. Dip anrühren

Die **Tomatenwürfel** mit 5EL Ketchup und **einigen Tropfen Trüffelöl** verrühren. Mit Salz und Pfeffer sowie ggf. mehr **Trüffelöl** abschmecken.



### 6. Birnen braten

Die **Birnen** in derselben Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 1Min. anbraten. Die **Burgerbrötchen** mit etwas **Tomaten-Trüffel-Dip** bestreichen und mit dem **Hähnchen**, den **Birnen** und etwas **Salat** belegen. Den **restlichen Salat** mit dem **Dressing** vermengen und mit den **Burgern**, den **Röstkartoffeln** und dem **restlichen Dip** servieren.