



## Rote-Bete-Feta-Burger

mit Ofenkarotten und Trüffeldip



30-40min



2 Personen

Ein saftiges Patty zwischen zwei Brötchenhälften ist per se schon fast ein Garant für Genuss - und das Konzept Burger ein ewig wähernder Quell der Inspiration. Fühlst du dich angesprochen? Dann solltest du dir das heutige Exemplar nicht entgehen lassen: Das Patty bastelst du aus Roter Bete und cremigem Feta, aromatisch-würzig wird's mit Basilikum. Dazu servierst du einen luxuriösen Trüffeldip und Italo-Ofenkaröttchen. Superb!



- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 20g Basilikum
- 1 Rote Bete
- 100g Feta <sup>7</sup>
- 300g Haferflocken <sup>1</sup>
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 2 Karotten
- 1 Päckchen Trüffelöl
- 2 Burgerbrötchen mit Sesam <sup>1,7,11,13</sup>
- 1 Tomate

- 1 Ei <sup>3</sup>
- 2-3EL Mayonnaise <sup>3</sup>
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Küchenwaage
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sparschäler
- Küchenreibe

Energie 1020kcal, Fett 52.6g,  
Kohlenhydrate 98.5g, Eiweiß 31.5g



#### 4. Dip zubereiten

## 2. Pattymasse vorbereiten

## 5. Pattys braten

### 3. Karotten backen

## 6. Burger belegen

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**  
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.    **#marleyspooning**