



Rote-Bete-Feta-Burger

mit Ofenkarotten und Trüffeldip



30-40min



3-4 Personen

Ein saftiges Patty zwischen zwei Brötchenhälften ist per se schon fast ein Garant für Genuss - und das Konzept Burger ein ewig wäherender 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
- 2 Rote Beten
- 200g Feta ⁷
- 300g Haferflocken ¹
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 3 Karotten
- 3 Päckchen Trüffelöl
- 4 Burgerbrötchen mit Sesam ^{1,7,11,13}
- 2 Tomaten

- 1 Ei ³
- 4EL Mayonnaise ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

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

Allergene
Gluten (1), Eier (3), Milch (7),
Sesamsamen (11), Lupinen (13). Kann
Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 910kcal, Fett 47.9g,
Kohlenhydrate 87.9g, Eiweiß 26.4g



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 an. **#marleyspooning**