



Saftiger Burger mit Rucola und Birne

dazu gebackene Steckrübe



30-40min



3-4 Personen

Es gibt so Tage, da braucht man einfach einen richtig guten Burger. Keine Sorge, wir sind schon zur Stelle! Wenn du in diesen saftigen Patty aus Schweine- und Rinderhackfleisch mit würzig-süßer Zwiebelmarmelade beißt, das weiche Burgerbrötchen aus Brucheteig kostest und die Aromen von nussigem Rucola, fruchtiger Birne und gebackener Steckrübe deinen Gaumen lieblosen, kannst du alles andere getrost vergessen.

- 2 Steckrüben
- 2 Päckchen Bratkartoffelgewürz
- 2 Packungen gemischtes Hackfleisch (Rind & Schwein)
- 3 Päckchen Zwiebelmarmelade

- Energie 900kcal, Fett 54.0g,
Kohlenhydrate 66.0g, Eiweiß 37.8g



A top-down view of a glass bowl containing a salad. The salad consists of several slices of pear, which are white with yellowish-brown edges, and a generous amount of green leafy vegetables, possibly arugula or a similar salad green. The bowl is set against a light gray, textured background.

A top-down view of two identical, round, textured patties of ground meat, likely beef, resting on a white surface. The patties are positioned side-by-side, with a small gap between them. They have a reddish-pink hue and a coarse, crumbly texture. The background is a plain, light-colored surface.

A top-down view of a black frying pan containing two golden-brown, textured meatballs. The pan is filled with a dark, shimmering oil or sauce. The pan has a silver handle on the left and a black handle on the right. The background is a light gray surface.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. #marleyspooning