

MARLEY SPOON



Saftiger Burger mit Tomaten, Zucchinalalat und Knoblauch-Wedges

 30-40min  2 Personen

Der Hamburger wurde nicht, wie der Name vermuten lässt, in Hamburg erfunden, sondern von den Amerikanern, die einen schnellen, günstigen und sättigenden Snack für Arbeiter benötigten. Der erste Hamburger wurde 1921 von der Fast-Food Kette "White Castle" verkauft und nahm damals seinen Siegeszug über den gesamten Kontinent. Noch heute kann man dort Hamburger kaufen, die, sonst untypisch, in eine...

Was du von uns bekommst

- Hamburgerbrötchen ^{1,6,11}
- Kartoffelnetz
- Knoblauchzehe
- Sauerrahm ⁷
- Scharfmacher Gewürz
- Ketchup
- Zucchini
- Rinderfaschirtes
- Tomate
- Gran Biraghi Hartkäse ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Pflanzenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backrohr mit Umluftfunktion
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Sparschäler

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 850.0kcal, Fett 36.0g, Eiweiß 38.4g, Kohlenhydrate 109.6g



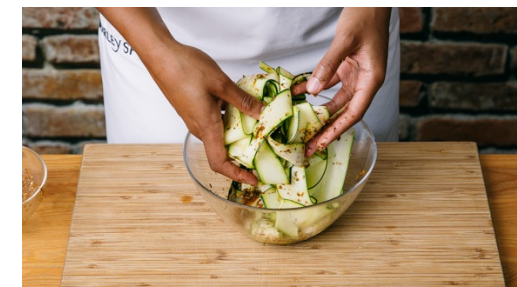
1. Kartoffeln schneiden

Backrohr auf 200°C vorheizen. **Knoblauch** schälen und pressen oder fein reiben. **Kartoffeln** gut waschen oder schälen und der Länge nach vierteln, größere Kartoffeln achteln.



2. Kartoffeln backen

Kartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen, dann mit 1EL Öl, **Knoblauch** und 1/2TL Salz einreiben. Anschließend ca. 20-25Min. goldbraun und knusprig backen.



3. Zucchini einlegen

Inzwischen die **Zucchini** mit dem Sparschäler rundum in dünne Streifen abschälen. Die **Zucchini**streifen mit 2EL Essig, 1 Prise Zucker, 1 Prise Salz und **1-2TL der Scharfmacher-Mischung** einlegen. Bis zum Schluss ziehen lassen.



4. Sauce rühren

2 **Burgerbrötchen** in der Mitte durchschneiden und ca. 5Min. im Rohr aufwärmen. **Halben Becher Sauerrahm** mit **Ketchup**, Salz und Pfeffer zu einer würzigen Creme rühren. **Käse** fein reiben. Übrige **Brötchen** lassen sich einfrieren.



5. Fleisch braten

Das **Fleisch** in 2 gleichgroße, ca. 1cm dicke Laibchen formen. Eine große Pfanne mit 1-2EL Öl hoch erhitzen. Die **Burgerlaibchen** darin auf jeder Seite ca. 2-3Min. anbraten, dann aus der Pfanne nehmen, salzen und pfeffern.



6. Burger zusammenstellen

Zum Schluss die **Tomate** halbieren, den Strunk rausschneiden und die **Tomate** in dünne Scheiben schneiden. Die Innenseiten der **Burgerbrötchen** mit etwas **Sauerrahm-Creme** bestreichen, dann mit **Tomatenscheiben, Käse, Burgerlaibchen** und **Zucchini** belegen, mit der zweiten **Brötchenhälfte** abschließen. Die **Kartoffel-Wedges** mit der übrigen **Creme** als Dip dazu servieren.