

MARLEY SPOON



Burger mit BBQ-Sauce

und knusprigen Ofenkartoffeln



20-30min



2 Personen

Burger-Zeit bei Marley Spoon macht alle glücklich. Die saftigen Patties aus Rinderhackfleisch werden mit zartschmelzendem Gouda belegt, dazu gibt es knackiges Gemüse, würzige Zwiebelstreifen, knusprige Burgerbrötchen und rauchige BBQ-Sauce. Das schmeckt Groß und Klein, Alt und Jung und bei uns in der Testküche ging das auch weg wie nix!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Burgerbrötchen mit Sesam 1,3,7,11
- 1 Packung Mayonnaise 3,10
- 1 rote Zwiebel
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 Packung Romanasalat
- 1 Packung Gouda, in Scheiben
- 1 Tomate
- 2 Packungen BBQ-Sauce 9,10
- 1 Mini-Gurke

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen
- Grillpfanne
- große Pfanne

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sellerie (9), Senf (10), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 850kcal, Fett 51.7g, Kohlenhydrate 73.5g, Eiweiß 41.8g



1. Gemüse vorbereiten

Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Die **Tomate** und **Gurke** in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. **Vier Salatblätter** beiseite legen, den **restlichen Salat** in mundgerechte Stücke schneiden.



2. Zwiebeln braten

Eine große Pfanne mit 1-2EL Öl mittelhoch erhitzen und die **Zwiebel** ca. 3-4Min. braten, bis sie leicht geröstet sind. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen.



3. Burger formen

Inzwischen das **Fleisch** mit Salz und Pfeffer gut würzen und dann in zwei ca. 1cm dicke **Patties** formen. Die **Patties** in der Mitte leicht eindrücken, damit sie beim Braten flach bleiben.



4. Burger braten

Eine Grillpfanne mit 1EL Öl einpinseln und die **Patties** darauf ca. 5-6Min. pro Seite grillen. Dann eine **Goudascheibe** darauf legen und schmelzen lassen.



5. Sauce mischen

Inzwischen die **Mayonnaise** und **BBQ-Sauce** gut mischen. Die **Brötchen** ca. 5Min. im Ofen aufbacken. In einer großen Schüssel 2EL Essig, 3-4EL Öl, Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** anrühren, den **Salat** dazugeben und gut vermischen.



6. Burger bauen

Die **Brötchenhälften** jeweils mit etwas **BBQ-Sauce** bestreichen. **Je nach Geschmack** eine Seite mit dem **Salatblatt, Gurken, Tomaten, Fleischpattie** und **Zwiebeln** belegen und mit einer weiteren **Brötchenhälfte** abschließen. Das **restliche Gemüse** unter den **Salat** mischen und mit **Burger** anrichten.