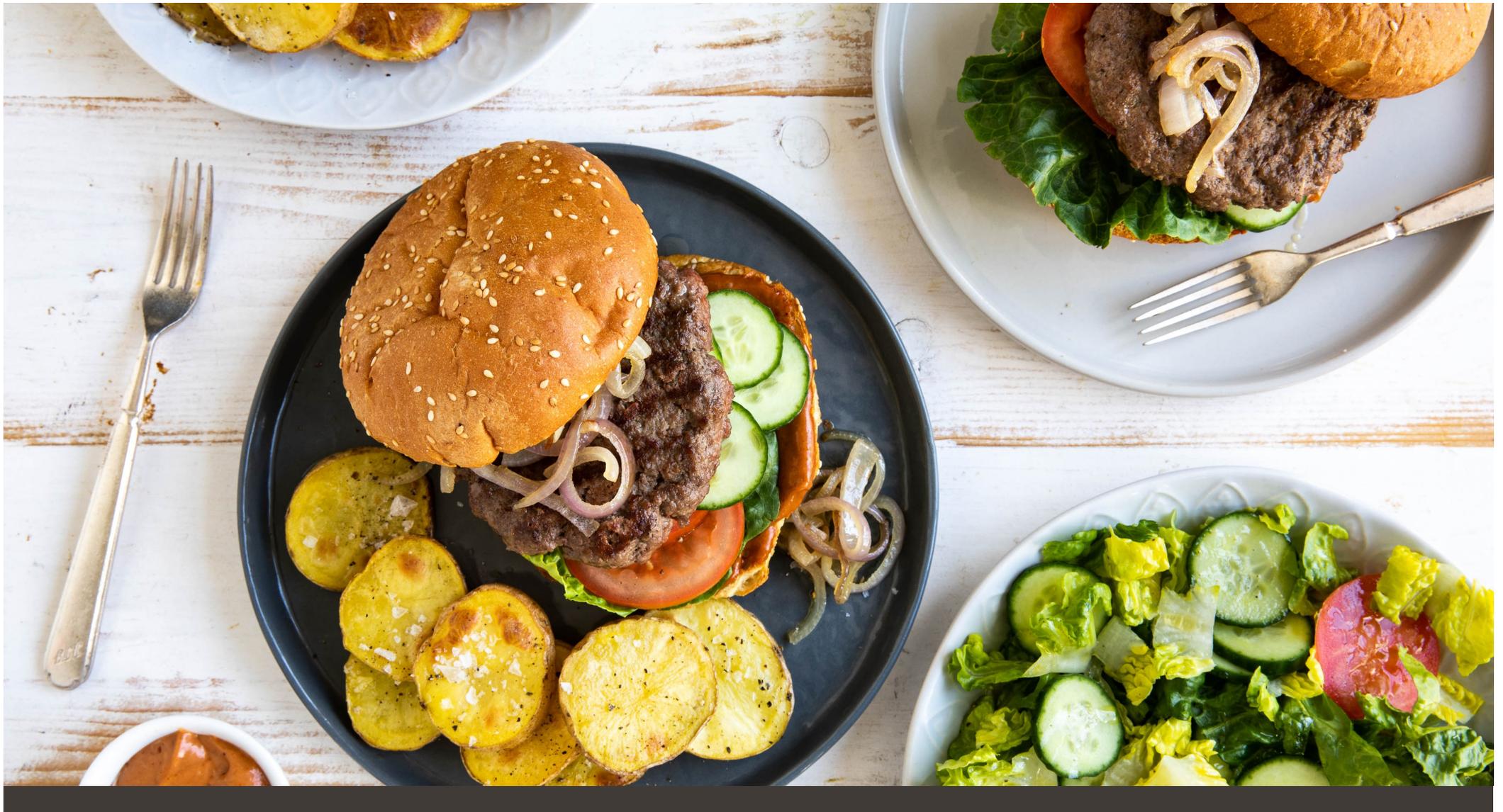


MARLEY SPOON



Burger mit BBQ-Sauce

und knusprigen Ofenkartoffeln



30-40min



3-4 Personen

Für den Burger-Hunger in dir gibt es heute richtig saftige Burger, wie es sich gehört natürlich feist belegt mit bestem Rindfleisch, saftigen Tomaten- und Gurkenscheiben, knackigen Zwiebeln und Salat. Die köstlich-cremige BBQ-Mayonnaise vereint alles aufs Feinste zwischen den Sesam-Burgerbrötchen, die knusprigen Kartoffeln aus dem Ofen sind die perfekte Ergänzung. Lass es dir schmecken!

Was du von uns bekommst

- Burgerbrötchen mit Sesam 1,3,7,11
- Romanasalat
- Mayonnaise 3,10
- Tomaten
- BBQ-Sauce 9,10
- festkochende Kartoffeln
- Rinderhackfleisch
- Minigurke
- rote Zwiebel

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech und Backpapier
- Grillpfanne oder Grill
- Pfanne
- Küchenpinsel

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 960kcal, Fett 48.2g, Kohlenhydrate 88.5g, Eiweiß 37.7g



1. Kartoffeln zubereiten

Den Ofen auf 200°C Umluft oder 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die **Kartoffeln** in ca. 2cm dicke Scheiben schneiden, mit Salz, Pfeffer und 1EL Öl vermengen und ca. 20-30Min. goldbraun backen. Die **Tomaten** und **Gurke** in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen und in Scheiben schneiden. **Vier Salatblätter** beiseitelegen, den **restlichen Salat** klein schneiden.



4. Burger braten

Eine Grillpfanne mit 1EL Olivenöl einpinseln und die **Patties** auf hoher Hitze ca. 3-4Min. von jeder Seite goldbraun grillen.



2. Zwiebeln braten

Die **Zwiebeln** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 3-4Min. braten, bis sie leicht geröstet sind. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen.



5. Sauce mischen

Inzwischen die **Mayonnaise** und die **BBQ-Sauce** gut verrühren. Die **Burgerbrötchen** ca. 5Min. im Ofen aufbacken. In einer großen Schüssel 3-4EL Olivenöl, 2EL Essig, Salz und Pfeffer zu einer **Vinaigrette** anrühren, den **geschnittenen Salat** dazugeben und gut vermischen.



3. Burger formen

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



6. Burger bauen

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