

MARLEY SPOON



Burger mit BBQ-Sauce

und knusprigen Ofenkartoffeln



30-40min



2 Personen

Burger-Zeit bei Marley Spoon macht alle glücklich. Die saftigen Pattys aus Rinderhackfleisch werden mit knackigem Gemüse und würzigen Röstzwiebelstreifen belegt, die knusprigen Burgerbrötchen mit einer rauchigen BBQ-Mayonnaise-Creme bestrichen. 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

- 2 Burgerbrötchen mit Sesam 1,3,7,11
- 1 Zwiebel
- 1 Päckchen Mayonnaise 3,10
- 1 Packung Romanasalat
- 1 Tomate
- 2 Päckchen BBQ-Sauce 9,10
- 1 Minigurke
- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 Packung Rinderhackfleisch

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backblech und Backpapier
- Backofen
- Grillpfanne
- Küchenpinsel
- mittelgroße 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 991kcal, Fett 49.5g, Kohlenhydrate 95.1g, Eiweiß 39.3g



1. Kartoffeln zubereiten

Den Ofen auf 200°C Umluft (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 **Tomate** und die **Gurke** in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen und in Streifen schneiden. **2 Salatblätter** beiseitelegen, den **restlichen Salat** klein schneiden.



4. Burger braten

Eine Grillpfanne mit 1EL Olivenöl einpinseln und die **Pattys** bei 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** mit der **BBQ-Sauce** verrühren. Die **Burgerbrötchen** ca. 5Min. im Ofen aufbacken. In einer großen Schüssel 1-2EL Olivenöl, 1-2EL Essig, Salz und Pfeffer zu einer **Vinaigrette** verrühren und mit dem **geschnittenen Salat** vermischen.



3. Burger formen

Währenddessen das **Fleisch** mit Salz und Pfeffer gut würzen, gründlich verkneten und in **2 ca. 1cm dicke Pattys** formen. Die **Pattys** in der Mitte leicht eindrücken, damit sie beim Braten flach bleiben.



6. Burger fertigstellen

Die **Brötchenhälften** jeweils mit etwas **BBQ-Mayonnaise** bestreichen. Nach Geschmack **eine Hälfte** mit dem **Salatblatt, Gurken, Tomaten, Fleischpatty** und **Zwiebeln** belegen und mit der **zweiten Brötchenhälfte** abschließen. Ggf. **restliches Gemüse** unter den **Salat** mischen und den **Salat** mit den **Burgern** und den gebackenen **Kartoffeln** anrichten und servieren.