

MARLEY SPOON



Saftige Cheeseburger

mit BBQ-Sauce und Salat



20-30min



2 Personen

Es ist mal wieder Burger-Zeit bei Marley Spoon! Die saftigen Pattys aus Rinderhackfleisch werden mit zart schmelzendem Gouda belegt, dazu gibt es knackiges Gemüse, würzige Zwiebelstreifen, knusprige Brötchen 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 Romanasalat
- 1 Tomate
- 1 Minigurke
- 1 rote Zwiebel
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 Packung Gouda ⁷
- 1 Päckchen Mayonnaise ^{3,10}
- 2 Päckchen BBQ-Sauce ^{9,10}
- 2 Burgerbrötchen mit Sesam ^{1,3,7,11}

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech
- Grillpfanne
- große 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 882kcal, Fett 57.2g, Kohlenhydrate 48.3g, Eiweiß 41.6g



1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. **2 Salatblätter** beiseitelegen, den **restlichen Salat** in mundgerechte Stücke schneiden. Die **Tomate** in dünne Scheiben schneiden, dabei den Strunk entfernen. Die **Gurke** ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.



4. Pattys braten

Eine Grillpfanne mit 1EL Öl einpinseln und die **Pattys** bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 5-6Min. grillen. Dann mit je **1 Goudascheibe** belegen und den **Käse** schmelzen lassen. **Tipp:** Wer keine Grillpfanne hat, kann die **Pattys** auch in der Zwiebelpfanne braten.



2. Zwiebeln braten

Die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-4Min. braten, bis sie leicht geröstet sind. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und beiseitestellen.



5. Sauce mischen

Inzwischen die **Mayonnaise** mit der **BBQ-Sauce** verrühren. Die **Burgerbrötchen** ca. 5Min. im Ofen aufbacken. Aus 1-2EL Olivenöl, 1-2TL Essig sowie Salz und Pfeffer ein **Dressing** rühren und mit dem geschnittenen **Salat** vermengen.



3. Pattys formen

Das **Hackfleisch** mit Salz und Pfeffer gut verkneten und zu **2 ca. 1cm dicken Pattys** formen. Die **Pattys** in der Mitte leicht eindrücken, so bleiben sie beim Braten flach.



6. Burger fertigstellen

Die **Brötchenhälften** jeweils mit etwas **Mayonnaise-BBQ-Sauce** bestreichen. Die **unteren Hälften** nach Geschmack mit dem **Salatblatt**, den **Tomaten**, den **Gurken**, den **Pattys** und den gerösteten **Zwiebeln** belegen und mit den **oberen Brötchenhälften** abschließen. Ggf. **restliches Gemüse** unter den **Salat** mischen und mit den **Cheeseburgern** servieren.