

# MARLEY SPOON



## Saftige Cheeseburger

mit BBQ-Sauce und Salat



20-30min



3-4 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 Minigurke
- 2 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 Packung Gouda <sup>7</sup>
- 2 Päckchen Mayonnaise <sup>3,10</sup>
- 3 Päckchen BBQ-Sauce <sup>9,10</sup>
- 4 Burgerbrötchen mit Sesam <sup>1,3,7,11</sup>

## 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 783kcal, Fett 50.4g, Kohlenhydrate 40.7g, Eiweiß 40.6g



**1. Gemüse vorbereiten**

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. **4 Salatblätter** beiseitelegen, den **restlichen Salat** in mundgerechte Stücke schneiden. Die **Tomaten** 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 2-3EL Olivenöl, 1-2EL 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 **4 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.