

DINNERLY



Rauchiger Cheeseburger mit Zwiebeln dazu geröstete Karotten und Feldsalat



ca. 40min



2 personen

Es gibt kaum etwas Besseres als einen beherzten Biss in einen deftigen Burger. Gut, manchmal kann das in ein kleines Chaos ausarten, aber Fettspritzer und Ketchupflecken nehmen wir für so ein Geschmackserlebnis gern in Kauf. Das heutige Exemplar kommt mit rauchig gewürzten Pattys, zartschmelzendem Cheddar und Zwiebeln daher und wird von selbst gemachten Karottenpommes und Feldsalat begleitet. Echtes Soulfood vom Feinsten!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 wortels
- 1 zakje knoflook-kruidenmix
- 1 rode ui
- 2 smokey runderburgers¹
- 75g geraspte cheddar⁷
- 2 briochebroodjes^{1,3,7}
- 100g veldsla

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2tl mayonaise³
- 4el tomatenketchup
- ½tl honing
- peper en zout
- 40ml olijfolie
- 15ml balsamicoazijn¹⁷

KOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan met deksel
- dunschiller

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 949kcal, vet 58.0g, koolhydraten 64.5g, eiwit 41.0g



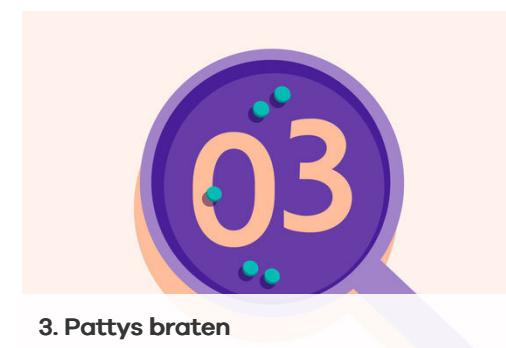
1. Karotten rösten

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Die **Karotten** schälen und in ca. 1cm dicke Stifte schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech mit 1EL Olivenöl und der **½ der Gewürzmischung** vermengen, ausbreiten und 10–15Min. rösten.



2. Zwiebeln rösten

Die **Zwiebel** schälen und in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden, mit 1TL Olivenöl und 1 Prise Salz vermengen. Nach 10–15Min. Backzeit die **Karotten** wenden, die **Zwiebeln** zu den **Karotten** aufs Blech geben und beides weitere ca. 10Min. rösten.



3. Pattys braten

Die **Pattys** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze von jeder Seite 2–3Min. anbraten. In den letzten ca. 2Min. den **Käse** auf den **Pattys** verteilen und abgedeckt schmelzen lassen. Die **Brötchen** aufschneiden und im Ofen in 2–3Min. knusprig aufbacken.



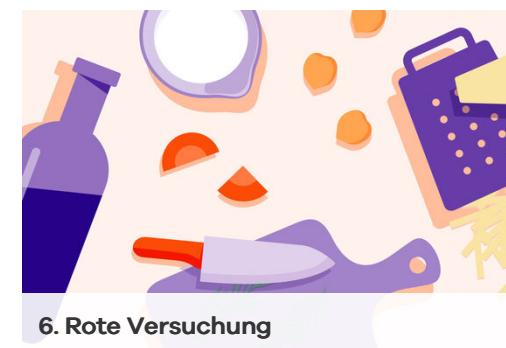
4. Salat zubereiten

4EL Ketchup mit der **restlichen Gewürzmischung** verrühren. 1EL Balsamicoessig mit 1TL Olivenöl, ½TL Honig und je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren und den **Salat** unterheben.



5. Burger belegen

Die **Brötchen** mit je 1TL Mayonnaise und **je 1EL Gewürzketchup** bestreichen und mit den **Pattys**, den **Zwiebelscheiben** und etwas **Feldsalat** belegen. Die **Cheeseburger** mit den **Karotten** und dem **restlichen Gewürzketchup** servieren, den **restlichen Feldsalat** als Beilage dazu reichen.



6. Rote Versuchung

Tomaten sind eine klassische Burger-Zutat, aber sie machen den Burger auch sehr nass – deswegen haben wir sie heute weggelassen. Wenn du nicht auf ihren frischen Geschmack verzichten möchtest, dann ergänze den Beilagensalat einfach um ein paar halbierte Kirschtomaten: So bekommst du das Beste aus beiden Welten!