

# MARLEY SPOON



## Mozzarella-Hähnchen-Burger

mit Tomatenconfit und Quetschkartoffeln



ca. 30min



2 personen

Einfach, aber raffiniert soll es heute sein? Dann bist du bei uns mal wieder goldrichtig. Unser Burger wirkt ganz unschuldig, unter dem Brötchendeckel findet sich jedoch ein kulinarisches Kleinod: Das Fleisch bekommt zuerst eine cajunscharfe Abreibung, es folgt eine cremige Saucenkur, dann wird es mit Panko paniert kross gebraten - mmmh! Dazu gibt es Ofenkartoffeln und ein Confit aus gebackenen Tomätchen. Zum Schwelgen!

## Wat je van ons krijgt

- 250g cherrytomaten
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 1 zakje krieltjes
- 1 kipfilet
- 25g panko <sup>2</sup>
- 2 burgerbroodjes <sup>2</sup>
- 100g rucola
- 1 bol mozzarella <sup>3</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- 1 el mayonaise <sup>1</sup>
- 1 el tomatenketchup
- 3g peper en zout
- ⅔g suiker
- 90ml olijfolie
- 15ml azijn

## Kookgerei

- oven met ovenschaal
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- vleesklopper
- zeef of vergiet

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

### Allergenen

eieren (1), gluten (2), melk (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 1213kcal, vet 72.3g, koolhydraten 86.8g, eiwit 52.5g



### 1. Tomaten rösten

Den Backofen op 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kirschtomaten** in eine kleine bis mittelgroße Auflaufform geben und mit 2EL Olivenöl, der **½ der Gewürzmischung** und je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Die **Tomaten** ca. 20Min. im Ofen backen, bis sie weich und aufgeplatzt sind. Anschließend mit einer Gabel grob zerdrücken.



### 4. Kartoffeln quetschen

Die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen und mit 1EL Olivenöl sowie 1 Prise Salz vermengen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit der Unterseite des Topfes leicht platt drücken, dann ca. 15min. im Ofen knusprig backen.



### 2. Kartoffeln kochen

Die **Kartoffeln samt Schale** in einem mittelgroßen Topf mit leicht gesalzenerm Wasser bedecken und zum Kochen bringen, dann ca. 12Min. kochen lassen. Inzwischen aus 1EL Olivenöl, 1EL Essig und je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker ein **Dressing** anrühren.



### 5. Schnitzel braten

Die **Schnitzel** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3Min. goldbraun ausbacken. Anschließend auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen. Die **Burgerbrötchen** aufschneiden und 2-3Min. im Ofen aufbacken. Den **Rucola** mit dem **Dressing** vermengen. Den **Mozzarella** in dicke Scheiben schneiden.



### 3. Fleisch vorbereiten

1EL Mayonnaise mit 1EL Ketchup verrühren. Das **Fleisch** trocken tupfen, horizontal zu **2 Schnitzeln** halbieren und mit einem Fleischklopper oder einer schweren Pfanne leicht plattieren. Von beiden Seiten mit der **restlichen Gewürzmischung**, je 1 Prise Salz und Pfeffer und dem Mayo-Ketchup-Mix einreiben, dann im **Panko-Paniermehl** wenden.



### 6. Käse schmelzen

Die Ofentemperatur auf 250°C erhöhen und nach Möglichkeit die Grillfunktion zuschalten. Die **Schnitzel** auf die **unteren Brötchenhälften** legen und mit dem **Tomatenconfit** und dem **Mozzarella** belegen. Im oberen Ofendrittel 3-4Min. backen, bis der **Käse** goldbraun zerlaufen ist. Die **Burger** mit etwas **Rucola** belegen und mit dem **übrigen Salat** und den **Kartoffeln** servieren.