DINNERLY

Pikanter Burger mit Kimchi und Birne

serviert an Kartoffelspalten und Salat

ca. 30min 2 personen

Heute wird’s aufregend, denn wir haben uns mal wieder eine kreative Burger-Kombi einfallen lassen, die geschmacklich gleichermaßen überrascht und überzeugt. Zwischen den fluffigen Briochehälften lassen sich neben unseren saftigen Rindfleischpattys fruchtige Birne und pikanter Kimchi nieder – und stehen ihnen wirklich gut zu Gesicht. Dazu gibt es ofengeröstete Kartoffelspalten und einen fix zubereiteten, frischen Feldsalat.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 potje kimchi
- 1 peer
- 2 rundvleesburgers
- 2 burgerbroodjes [2]
- 100g veldsla

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 5el mayonaise [1]
- zout
- 45ml plantaardige olie
- 15ml azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- ovenrek
- middelgrote koekenpan
- zeef of vergiet

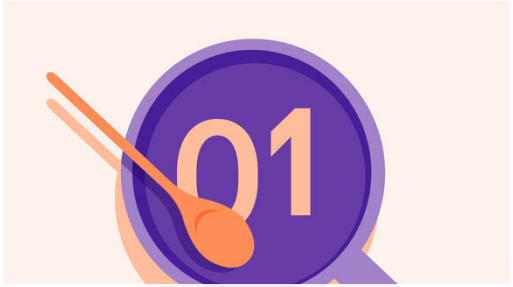
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

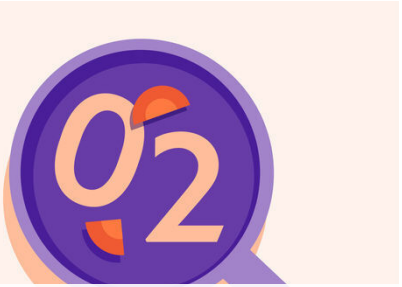
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1119kcal, vet 68.5g, koolhydraten 84.5g, eiwit 38.9g



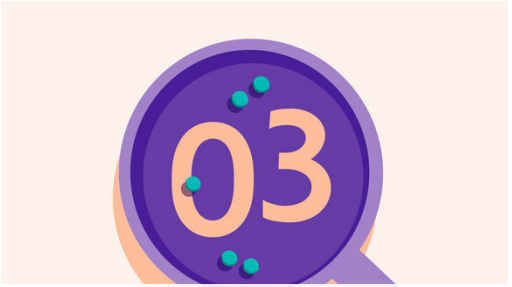
1. Kartoffeln backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 1cm breite Spalten schneiden, auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech mit 1EL Pflanzenöl und 1 kräftigen Prise Salz vermengen und im Ofen in 20–24Min. goldbraun rösten. Nach der Hälfte der Zeit wenden.



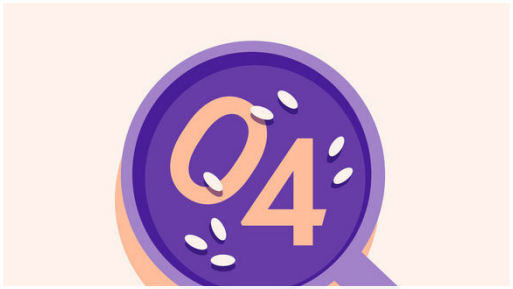
2. Kimchi & Birne zubereiten

Den **Kimchi** ein ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dabei die **Flüssigkeit** auffangen. Die **Birne** vierteln, entkernen und längs in schmale Scheiben schneiden, dann mit dem **Kimchi** vermengen. 4EL Mayonnaise mit **1EL Kimchi-Flüssigkeit** zu einem pikanten **Dip** verrühren.



3. Pattys anbraten

Die **Pattys** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze von jeder Seite 3–4Min. braten, bis sie gar sind. Die **Burgerbrötchen** halbieren und auf einem Rost im Ofen mit der Schnittfläche nach oben für ca. 3Min. aufbacken.



4. Burger belegen

Die **Brötchen** mit ½EL Mayonnaise pro **Burger** bestreichen, dann die **Burger** mit den **Rindfleischpattys** und etwas **Kimchi-Birnen-Mix** belegen.

5. Fertigstellen & servieren

1EL Pflanzenöl, 1EL Essig und 1 kräftige Prise Salz zu einem Dressing verrühren und den **Feldsalat** mit dem Dressing und dem **übrigen Kimchi-Birnen-Mix** vermengen. Die **Burger** mit den **Kartoffelspalten** und dem pikanten **Dip** anrichten und mit dem **Salat** servieren.

6. Pikantes Nass

Wenn du den Rest der Kimchi-Flüssigkeit nicht wegschütten willst, kannst du sie zum Sonntagsfrühstück über dein Spiegelei träufeln oder in Dressings verwenden, die ein bisschen Schärfe brauchen. Ganz klassisch kannst du auch gebratenen Reis damit würzen. Lecker!