

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
- 50g panko ²
- 2 burgerbroodjes ²
- 100g rucola
- 1 bol mozzarella ³

Wat je thuis nodig hebt

- 1 el mayonaise ¹
- 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 1187kcal, vet 68.5g, koolhydraten 87.4g, eiwit 51.3g



1. Tomaten rösten

Den Backofen op 240°C (220°C Umluft) voorheizen. 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 gesalzenem 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 mittelgroßen 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 in der **½ des Panko-Paniermehls** 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.