DINNERLY

Megaburger mit Grillkäse und Rinderpatty

an Spinatsalat und Süßkartoffelscheiben

ca. 35min 2 personen

Grillkäse und Rindfleisch sind eine echte Traumkombination. Das herzhafte Patty und der feste, aber dennoch mild-cremige Käse ... Mmmh, wir geraten schon ins Schwärmen. Um das Ganze noch leckerer zu machen, stellen wir den beiden ein paar schmackhafte Freunde zur Seite – und zwar feine Zwiebelringe, zarten Spinatsalat und einen aromatischen Currydip. Dazu gibt's Süßkartoffelscheiben aus dem Ofen. Jetzt kann genossen werden!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 zoete aardappels
- 1 zakje madraskruiden [4]
- 1 rode ui
- 200g Griekse grillkaas [3]
- 2 rundvleesburgers
- 2 burgerbroodjes [2]
- 100g babyspinazie

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1el mayonaise [1]
- 2el tomatenketchup
- 1½tl honing
- peper en zout
- 60ml olijfolie
- 15ml azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- ovenrek
- middelgrote koekenpan

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), Mosterd (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1268kcal, vet 76.0g, koolhydraten 82.0g, eiwit 61.2g

1. Süßkartoffeln backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffeln samt Schale** in dünne Scheiben schneiden und mit 1EL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Gleichmäßig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und in 15–18Min. gar und leicht knusprig backen, nach der Hälfte der Backzeit wenden.

2. Zutaten vorbereiten

Die **½ des Currypulvers** (oder mehr nach Geschmack) mit 2EL Ketchup verrühren. Die **Zwiebel** schälen und in dünne Ringe schneiden. (Siehe auch Schritt 6.) 1EL Olivenöl mit 1EL Essig, ½TL Honig und je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren.

3. Grillkäse braten

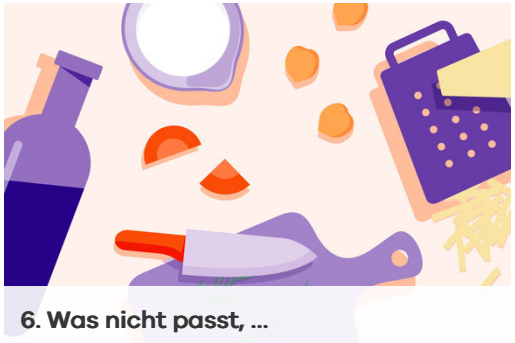
Den **Grillkäse** längs halbieren und mittig durchschneiden, sodass **4 gleich große Stücke** entstehen. In einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 4–6Min. anbraten und dabei regelmäßig wenden, sodass er von allen Seiten goldbraun wird. Aus der Pfanne nehmen und mit 1TL Honig und 1 Prise Pfeffer vermengen.

4. Pattys braten

Die **Pattys** in der Grillkäsepfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten in 2–3Min. durchbraten. Die **Brötchen** auf einem Backrost im Ofen in 3–4Min. knusprig aufbacken. **Tipp:** Wer möchte, kann auch einen Toaster verwenden. Den **Spinat** mit dem Dressing vermengen.

5. Anrichten & servieren

Die **Brötchen** aufschneiden und je eine Seite mit dem **Curryketchup**, die andere Seite mit insgesamt 1EL Mayonnaise bestreichen. Die **Brötchen** mit etwas **Spinatsalat**, den **Zwiebelringen**, dem **Grillkäse** und den **Pattys** belegen und die **Burger** mit dem **restlichen Spinatsalat** und den **Süßkartoffelscheiben** servieren.



6. Was nicht passt, ...

... wird passend gemacht, genau! Falls du nicht so auf Ketchup stehst, kannst du das Currypulver auch mit derselben Menge Mayonnaise verrühren und so eine leckere Currymayo zaubern. Und falls dir die Zwiebelringe roh zu intensiv sind: Gib sie einfach in ein Sieb und übergieße sie mit kochendem Wasser – das nimmt ihnen die Schärfe.

Vragen over de bereiding of over het recept? Jouw kookhotline: **030 808 11 85**
Bekijk de receptkaart online in je account op www.dinnerly.nl **#dinnerly**