

BBQ-Burger mit Bacon und Käse

dazu Maiskolben

Zeit sparen Family Viel Gemüse 15 Minuten • 1371 kcal • Tag 2 kochen

15



Salatherz (Romana)



gemischtes Hackfleisch



BBQ-Soße



Briochebrötchen mit Sesam



geriebener Gouda



Maiskolben



Mayonnaise



Limette, gewachst



Sriracha Sauce



Bacon (Scheiben)



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Gut, im Haus zu haben

Salz*, Öl*, Pfeffer*, Butter*

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Was Du benötigst

1 kleine Schüssel und 2 große Pfannen

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Salatherz (Romana) DE	1	1	1
gemischtes Hackfleisch	250 g	375 g	500 g
BBQ-Soße 9) 10)	40 ml	60 ml	80 ml
Briochebrötchen mit Sesam 15)	2	3	4
geriebener Gouda 7)	50 g	75 g	100 g
Maiskolben	2	3**	4
Mayonnaise 8) 9)	34 ml	51 ml	68 ml
Limette, gewachst VN BR CO MX	1	1	1
Sriracha Sauce	8 ml	15 ml	15 ml
Bacon (Scheiben)	100 g	125 g	200 g
Öl*, Butter*	Angaben im Text		
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

*Gut, im Haus zu haben

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 650 g)
Brennwert	886 kJ/212 kcal	5735 kJ/1371 kcal
Fett	13,41 g	86,81 g
– davon ges. Fettsäuren	4,75 g	30,75 g
Kohlenhydrate	13,54 g	87,68 g
– davon Zucker	5,08 g	32,92 g
Eiweiß	7,98 g	51,65 g
Salz	0,844 g	5,467 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **7)** Milch (einschließlich Laktose) **8)** Eier **9)** Senf **10)** Sellerie **15)** Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **VN:** Vietnam **BR:** Brasilien **CO:** Kolumbien **MX:** Mexiko

1



Kleine Vorbereitung

Salatblätter vom Strunk abschneiden und in einzelne Blätter aufteilen.

Limette halbieren.

In einer kleinen Schüssel **Mayonnaise** mit Sriracha verrühren und mit einem Spritzer **Limettensaft** abschmecken.

Bacon quer halbieren.

Eine große Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. **Burgerbrötchen** aufschneiden und mit der Schnittfläche nach unten ca. 1 Min. in der Pfanne ohne Fettzugabe aufwärmen. Dann herausnehmen.

2



Patties braten

Hackfleisch zu 2 [3 | 4] gleichgroßen, ca. 1 cm flachen **Patties** formen.

In derselben Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen. **Patties** in die Pfanne hineingeben und auf jeder Seite ca. 4 – 6 Min. braten, bis das **Fleisch** innen nicht mehr rosa ist.

Baconstreifen die letzten 5 Min. mitbraten.

Während die **Burger** braten, in einer zweiten Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** auf mittlerer Stufe erhitzen, **Maiskolben** hineingeben und rundherum anbraten, bis diese außen leicht gebräunt sind. Danach vom Herd nehmen und beiseitestellen.

3



Anrichten

Nach dem Braten der **Burger** das Fett aus der Pfanne weggießen.

BBQ-Soße zu den **Patties** in die Pfanne geben und **Patties** rundherum damit glasieren. Dazu brauchst Du keine Hitze mehr.

Beide Seiten der **Burgerbrötchen** mit einem Klecks **Dip** bestreichen, mit **Salatblättern** und **Patties** belegen und mit **Bacon** und **Käse** toppen.

Maiskolben mit 2 TL [3 TL | 4 TL] **Butter*** bestreichen.

Guten Appetit!

Fehlende Zutat?

Lass es uns wissen: Scanne den QR-Code und sag uns, wenn etwas in Deiner Box fehlt!

