

Thai Curry Burger mit Kartoffelspalten

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.



Zutaten Für 2 Burger

250 g Rinderhackfleisch
1 gehäufter Teelöffel Rote Thai Currypaste
2 Scheiben Käse (z.B. Emmentaler)
2 Handvoll Rucolablätter
1 Tomate
2 Burgerbrötchen
2 große Kartoffeln
1 Teelöffel Knoblauchsatz
1 1/2 Esslöffel Ketchup
2 Esslöffel Olivenöl
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

- 1 -

Den Backofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
Rucola waschen und beiseitestellen.

- 2 -

Die Kartoffeln gründlich waschen und in fingerdicke
Scheiben schneiden. Olivenöl und Knoblauchsatz
verrühren und die Kartoffelscheiben darin wenden.

- 3 -

Die Kartoffelscheiben auf einem Backblech verteilen und
auf der obersten Schiene im Backofen ca. 25 Minuten
garen lassen (bis sie knusprig sind).

- 4 -

Das Hackfleisch in einer Schüssel mit Ketchup,
Currypaste sowie Salz und Pfeffer mischen.

- 5 -

Die Hackmischung in zwei gleichgroße Portionen teilen
und Burger-Patties daraus formen. Am einfachsten geht
das mit einer Hamburgerpresse.

- 6 -

Sobald die Kartoffelscheiben fast fertig sind, die
Hamburgerbrötchen halbieren und toasten.

- 7 -

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Burger-Patties
jeweils 3 - 4 Minuten von beiden Seiten braten.

- 8 -

Wenn Sie die Burger-Patties gewendet haben, jeweils eine
Scheibe Käse auf die obere Seite legen und 2 Teelöffel
Wasser in die Pfanne geben. Einen Deckel aufsetzen und
solange warten, bis der Käse geschmolzen ist. Den Deckel
abnehmen und weitergaren lassen.

- 9 -

Ein wenig Ketchup auf den Hamburgerbrötchen verteilen
und die Tomaten in feine Scheiben schneiden.

- 10 -

Thai Curry Burger mit Kartoffelspalten

Die Patties auf die unteren Brötchenhälften legen und mit Tomatenscheiben und Rucola belegen.