

Burger Bowl

40—45 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

500 g	Faschiertes/Hackfleisch
400 g	Tiefgefrorene Pommes frites (oder Süßkartoffel-Pommes)
1 TL	Knoblauch granuliert
1 TL	Salz und Pfeffer
1 TL	Original Style
1	Salatkopf (Eichblatt oder Kopfsalat)
200 g	Kirschtomaten
4	Essiggurken
100 g	Geriebener Cheddar-Käse
2 EL	Röstzwiebel

Für die Burgersauce:

4 EL	Mayonnaise
1 EL	Ketchup
1 TL	Senf
1 TL	Röstzwiebel
1 TL	Einlegsaft

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Pommes frites auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und gemäß den Angaben auf der Verpackung backen. Aus dem Ofen nehmen und mit der Gewürzmischung „Kotányi Spice up my Potato – Original“ bestreuen.
2. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen, dann das Rindfleisch, den Knoblauch, Salz und Pfeffer hinzufügen und gut vermengen. Weiterbraten, bis das Fleisch schön gebräunt und vollständig durchgebraten ist.
3. Alle Zutaten für die Soße in einer kleinen Schüssel vermengen. Den Salat in Streifen schneiden, die Kirschtomaten halbieren und die Gewürzgurken in Scheiben schneiden. Den Käse reiben.
4. Die gebackenen Pommes, das warme Fleisch, das Gemüse und den Käse in einen tiefen Teller oder eine Schüssel geben. Mit der zubereiteten Burgersauce beträufeln, mit Röstzwiebeln bestreuen und servieren.