

Spicy Potatoes mit Western-Burger

40–50 Min

Zubereitung

1 Für die Potatoes die Erdäpfel in 5 mm dicke Scheiben schneiden und mit Kotányi Potato Western Style und Pflanzenöl vermengen. Potatoes auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im vorgeheizten Ofen (Heißluft, 200 °C) etwa 30 Minuten goldbraun backen.

2 Währenddessen Faschiertes mit Kotányi Burger Classic Style würzen und zu 4 Patties formen. Tomaten in Scheiben schneiden und Speck in einer Pfanne knusprig braten.

3 Die Patties in einer Pfanne mit etwas Öl beidseitig etwa 5 Minuten braten, danach warm stellen. Aus den Eiern Spiegeleier braten, diese mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Die Burgerbuns halbieren, auf Wunsch leicht anrösten und mit den Burgerzutaten belegen. Die knusprigen Potatoes dazu servieren und genießen.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Potatoes

500 g	Festkochende Erdäpfel mit Schale
1 EL	Pflanzenöl
4 EL	Western Style

Für die Burger

600 g	Gemischtes Faschiertes
2 Stk.	Tomaten
12	Scheiben Bauchspeck
4	Eier
100 g	Mayonnaise
100 g	BBQ Sauce
1	Handvoll Salatblätter
4 Stk.	Burger Buns
0.5 Pkg.	Burger Classic Style Gewürzzubereitung
50 g	Röstzwiebel
1 Prise	Speisesalz jodiert
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz
	Etwas Öl zum Braten