



# 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                      |

