



# Next Level Burger mit Birnen Chutney

 Dauer  
25 min.

 Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Birnen	2 St.
Schalotten	1 St.
Öl	3 EL
Zucker	1 EL
Essig	1 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Rucola	20 g
Strauchtomaten	1 St.
Gewürzgurken	2 St.
Hamburgerbrötchen	4 St.
Next Level Pattie	4 St.
Senf	4 TL
Röstzwiebeln	4 EL

## Zubereitung

Birnen waschen, vierteln, Strunk und Kerne entfernen und grob würfeln. Schalotte halbieren, schälen und fein würfeln.

In einem Topf 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Schalotte und Birnen mit Zucker ca. 3 Min. anbraten. Anschließend mit Essig ablöschen, ca. 50 ml Wasser dazugießen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf niedriger Stufe ca. 5 Min. köcheln.

Rucola waschen, trocken schütteln und abtropfen lassen. Tomate waschen, Strunk entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Gewürzgurken abtropfen lassen und längs ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.

Brötchen halbieren. Eine Pfanne auf hoher Stufe erhitzen und Brötchen darin goldbraun rösten. Anschließend 2 EL Öl in der Pfanne auf hoher Stufe erhitzen und Next Level Patties darin rundherum ca. 8–10 Min. goldbraun anbraten.

Brötchen-Unterseiten mit Senf bestreichen und mit Next Level Pattie, Tomaten, Gurken, Rucola und Röstzwiebeln belegen. Birnen-Chutney darauf verteilen, Brötchendeckel daraufsetzen und servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	529 kcal		
Kohlenhydrate	63 g	Ballaststoff	6 g
Eiweiß	10 g	Fette	24 g