



Next Level Burger mit Birnen Chutney

 Dauer
25 min.

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

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

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 dazu gießen, 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 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