

Rezept

Rinderhackpatties mit Rosmarinkartoffeln und Salat

Ein Rezept von Rinderhackpatties mit Rosmarinkartoffeln und Salat, am 19.04.2024

Zutaten

400 g festkochende Kartoffeln	2 Zweige Rosmarin
Salz	3 EL natives Olivenöl
1 kleine Zwiebel	250 g Rinderhackfleisch (am besten in Bioqualität)
2 Römersalatherzen	$\frac{1}{2}$ Salatgurke
1 Möhre	2 EL Aceto balsamico
$\frac{1}{2}$ EL Butter	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal, 37 g F, 33 g EW, 37 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° Umluft vorheizen. Die Kartoffeln gründlich waschen, abtrocknen, längs vierteln und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen.
2. Rosmarin waschen und abtrocknen. Die Nadeln von den Zweigen streifen und auf den Kartoffeln verteilen. 1 TL Salz und 1 EL Olivenöl dazugeben und untermischen. Die Kartoffeln im heißen Ofen (Mitte) in 30-40 Min. goldbraun backen.
3. Inzwischen die Zwiebel schälen, klein hacken und in einer Schüssel mit dem Rinderhackfleisch und 1 TL Salz mischen. Mit einer Burgerpresse oder mit den Händen (dann sollte in die Mitte der Patties mit dem Daumen eine kleine Kuhle eingedrückt werden, damit sie flach bleiben) daraus vier kleine Patties formen. Diese auf einem Teller beiseitestellen.
4. Den Salat waschen, in Streifen scheiden und auf zwei große Teller verteilen. Die Gurke waschen, putzen, in dünne Scheiben schneiden und auf den Salat geben. Die Möhre putzen, schälen, in dünne Scheiben schneiden und zum Salat geben. Dann je 1 Prise Salz, 1 EL Olivenöl und 1 EL Aceto balsamico über den Salat geben.
5. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Burgerpatties darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten 4-5 Min. braun braten. Kartoffeln und Patties neben den Salaten anrichten.