

Cheeseburger mit Kartoffelspalten und Pfirsich-Rucola-Salat (6 Personen)

Pfirsich-Rucola-Salat

☞ Zutaten

- 750 g [gemischte Blattsalate](#)
- 150 g [Rucola](#)
- 225 g [roher Schinken](#)
- 375 g [Pfirsiche](#) aus der Dose
- 9 EL [Olivenöl](#)
- 4 1/2 EL [Essig](#)
- [Salz](#)
- [Pfeffer](#)
- [Cashewkerne](#) zum Garnieren

Zubereitung Pfirsich-Rucola-Salat

1. Den Salat waschen, trocknen und in mundgerechte Stücke zupfen. Den Rucola waschen und trocknen.
2. Den Schinken in schmale, lange Streifen schneiden. Die Pfirsiche in einem Sieb abtropfen lassen und in sehr schmale Spalten schneiden.
3. Das Öl mit dem Essig verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Salatzutaten in eine Schüssel geben und alles mit der Salatsauce beträufeln. Ca. 5 Minuten ziehen lassen.
4. Alles auf Glastellern anrichten und mit den Cashewkernen und einigen Kräutern garniert servieren.

Kartoffelspalten

☞ Zutaten

- 4 große mehlig oder halbfestkochende Kartoffeln, jeweils in acht Spalten geschnitten
- 4 EL fein gehackte Kräuter: (z.Bsp.: [Rosmarin](#), Thymian, Dill, Petersilie)
- 4 EL [Olivenöl](#)

- 1 TL [Meersalz](#)
 - 1 TL [Edelsüß-Paprika](#)
 - [Pfeffer](#)
-

Zubereitung Kartoffelspalten

1. Den Ofen auf 200 °C vorheizen, Umluft 180 °C. Die Kartoffeln gründlich abwaschen und bürsten, abtrocknen und vierteln.
2. In einer großen Schüssel Öl, Salz, Pfeffer und ausgesuchten Gewürze verrühren. Die Kartoffelspalten in die Schüssel geben und gut mit der Öl-Gewürz-Mischung vermengen, so dass alle benetzt sind.
3. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, 40 - 50 Minuten backen. Ab und zu die Kartoffeln wenden.

Cheeseburger

☺ Zutaten

- 900g Rinderhack
- 75g Haferflocken
- 2 EL Milch
- 1,5 EL Senf
- 3 Eier (Gr. M)
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Oregano
- Rucolablätter
- 4 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 200g Cheddar-Käse (Scheiben)
- 8 EL Tomatenketchup oder Barbecue-Soße ggf. Mayonnaise

Zubereitung Cheeseburger

1. Für die Burger Hack mit Haferflocken, Milch, Ei und Senf vermengen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Daraus 6 Frikadellen ca. 150g formen. 2 EL Öl nacheinander in einer beschichteten Pfanne erhitzen.
2. Frikadellen darin in 2 Portionen von jeder Seite ca. 5 Minuten braten.
3. Nach dem Wenden eine Scheibe Käse darauflegen und schmelzen lassen.
4. Brötchen halbieren. Untere Brötchenhälften mit Rucola. (optional: Tomaten, Zwiebel, Bacon, etc) belegen.
5. In den Deckel des Brötchens einen Klecks Ketchup und einen Klecks Senf geben, beides leicht vermischen und gleichmäßig auf dem Brötchen verteilen.
6. Die Bratlinge mit dem Käse auf den Boden des Brötchens geben.

Pfirsichtarte

☼ Zutaten für den Tarteteig

- 180g Weizenmehl
- 100g Zucker
- ½ TL gemahlener Kardamom
- ½ TL Salz
- 125g kalte Butter (in Stücke geschnitten)
- 1 Ei groß
- 4 EL Mandelkerne

☼ Zutaten für die Füllung

- 60g Weizenmehl
- 100g dunkler Vollrohrzucker
- 1 TL gemahlener Kardamom
- 900g reife, feste Pfirsiche, in schmale Streifen geschnitten

Zubereitung Pfirsichtarte

1. Den Ofen auf 200 °C vorheizen, Umluft 180 °C
2. Zunächst den Tarteteig zubereiten. Hierfür die Mandeln, Mehl, Zucker, Kardamom und Salz hinzufügen und alles vermischen.
3. Die Butterstücke dazugeben und mixen, bis der Teig wie feinste Streusel aussieht.
4. Danach das Ei unterrühren und weitermixen bis sich der Teig von den Wänden der Schüssel löst
5. Teig mit einem Löffel in die Form geben. Mit leicht bemehlten Händen die Form gleichmäßig mit dem Teig auskleiden, dabei mit den Fingerspitzen den Teig fest auf den Boden drücken und am Rand 3-4cm hochziehen.
6. Für die Füllung Mehl, Zucker und Kardamom in einer Rührschüssel vermischen. 30g davon abmessen und beiseitestellen.
7. Die Pfirsichspalten zur Mehl-Zucker-Mischung in die Schüssel geben und gründlich vermengen.
8. Den Teig in der Form mit der abgemessenen Mehl-Zucker-Mischung bestreuen, dann die bemehlten Pfirsichspalten gleichmäßig auf den Teig verteilen
9. Die Tarte ca. 60min bis sie goldgelb ist und die Füllung eingedickt ist, backen. Ca. 30min abkühlen lassen und genießen.