

HanfTALER mit Paprika Burger

ZUTATEN für 4 Personen

4 Burgerbrötchen

8 kleine HanfTALER mit Paprika von Alberts

¼ Salatgurke

2 Tomaten

1 Dose Brotaufstrich Paprika oder Tomaten

Blattgrün nach Wahl (Feldsalat, junge Spinatblätter, Portulak)

Sprossen (Lauch, Luzerne, Radieschen ...)

Für die Süßkartoffel-Pommes-frites:

4 Süßkartoffeln

Olivenöl

Pfeffer, Salz und Kräuter nach Wahl (Provençale, Cayenne, Paprika ...)



ZUBEREITUNG

Die Burgerbrötchen im Ofen grillen. Die HanfTALER in etwas Olivenöl backen, bis sie schön knusprig und goldbraun sind. Die Salatgurke und Tomaten in Scheiben schneiden. Die Burgerbrötchen öffnen und die untere Hälfte reichlich mit Brotaufstrich bestreichen. Den würzigen Dip mit zwei kleinen Burgern und Gemüse (Tomaten, Salat, Salatgurke) bedecken. Mit einigen Sprossen garnieren. Mit Süßkartoffel-Pommes-frites servieren.

Für die Süßkartoffel-Pommes-frites: Den Ofen auf 200 °C vorwärmen. Die Kartoffeln nicht schälen, sondern ganz sauber bürsten. In dicke Stäbchen schneiden und in reichlich Olivenöl wenden. Die Kartoffelstäbchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Zwischen den Stäbchen sollte genügend Abstand sein. Mit Pfeffer, Salz und Kräuter nach Wahl würzen. Auf mittlerer Höhe im Ofen backen bis die Pommes frites goldbraun und bissfest sind. Nach 10 bis 15 Minuten eventuell wenden. So werden die Pommes frites von allen Seiten schön knusprig.