



Leichter kochen,  
besser essen!

HelloFresh.de | kundenservice@hellofresh.de | HelloFresh.at | kundenservice@hellofresh.at



KW27 2015 Teile Deine Bilder mit dem Hashtag #hellofreshgewinnspiel bei uns auf [f](#) [t](#) [u](#) [p](#)

## Herzhafter Pulled-Pork-Burger mit Coleslaw und knusprigen Kartoffel-Wedges

Du kennst Coleslaw noch nicht? Dieser Krautsalat wird auf den englischsprachigen Inseln und in den USA praktisch zu allem gegessen, selbst zu Pizza. Besser schmeckt er aber im Burger zum Pulled Pork, einem langsam gegarten, und daher besonders zartem, Fleisch. Enjoy your meal!



30 min.



Stufe 1



Kartoffeln



Spitzkohl



Karotte



Zitrone



Tomate



Pulled Pork



Schmand



Pita-Taschen

Zutaten in Deiner Box .....	2 Personen .....	4 Personen .....
Kartoffeln	600 g	1200 g
Spitzkohl	1	2
Karotte	1	2
Zitrone	1	2
Tomate	1	2
Pulled Pork 15)	150 g	300 g
Schmand 7) ⊕	75 g	150 g
Pita-Taschen 1) ⊕	2	4

⊕ Ggf. auch für andere  
Rezepte verwenden

### Allergene

1) Gluten 7) Lactose  
15) Kann Spuren von  
Allergenen enthalten

### Nährwerte pro Person

Kalorien: 839 kcal  
Kohlenhydrate: 95 g  
Fett: 29 g, Eiweiß: 37 g  
Ballaststoffe: 13 g

**Gut im Haus zu haben** (bei 4 Personen Mengen verdoppeln) .....

Öl, Salz, Pfeffer, Zucker

**Was zum Kochen gebraucht wird** .....

Backofen, große Schüssel, Backpapier, Backblech, Reibe, Zitronenreibe und -presse

3



**1** Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

**2** **Kartoffeln** gut waschen und längs in 1 cm dicke Spalten (Wedges) schneiden. Diese in einer großen Schüssel mit 1 EL **Öl** und reichlich **Salz** und **Pfeffer** gut vermischen. Dann auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und für ca. 20–25 Min. im Ofen knusprig bräunen. 1–2 mal wenden.

3



**3** Für den Coleslaw: Welche Blätter vom **Spitzkohl** entfernen, halbieren, Strunk entfernen und in sehr feine Streifen schneiden oder hobeln. **Karotte** schälen und grob reiben. **Zitrone** waschen, Schale fein abreiben und entsaften. **Tomate** waschen, Strunk entfernen und in vier Scheiben schneiden. In einer Schüssel **Spitzkohlstreifen**, **geriebene Karotte**, 2 EL **Zitronensaft**, etwas **Zitronenabrieb**, eine Prise **Zucker**, **Salz** und **Pfeffer** gut miteinander vermischen und bis zum Anrichten in den Kühlschrank stellen.

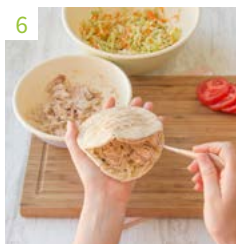
4



**4** **Pulled Pork** aus der Packung nehmen, mit 3 EL Wasser und 1 EL **Schmand** vermischen. Restlichen **Schmand** mit **Salz** und **Pfeffer** verrühren und abschmecken.

**5** Kurz vor Ende der Garzeit der Wedges die **Pita-Taschen** in den Backofen auf den Lattenrost legen und nach Packungsanleitung aufbacken. Ggf. kann man diese auch toasten.

6



**6** **Pita-Taschen** aus dem Ofen nehmen und aufschneiden. Mit **Pulled Pork**, je zwei **Scheiben Tomaten** und ein wenig **Coleslaw** füllen, dann zusammenklappen.

**7** **Pulled Pork-Burger** auf Tellern verteilen, mit **Kartoffel-Wedges**, restlichem **Coleslaw** und **Schmand-Dip** genießen!