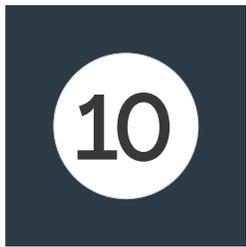


Mexican Chicken Burger mit Chorizo

Guacamole und Jalapeños, dazu smoky Paprika-Dip

45 – 55 Minuten • 1065 kcal • Tag 3 kochen



- | | |
|---|---|
|  |  |
| Hähnchenbrustfilet in Lake | Chorizo |
|  |  |
| Brioche Bun, natur | Sriracha Sauce |
|  |  |
| Crème fraîche, Bio | Knoblauchzehe |
|  |  |
| Gewürzmischung „Hello Smoky Paprika“ | rote Spitzpaprika |
|  |  |
| Avocado | Ofenkartoffel |
|  |  |
| Schwarzkümmel | Jalapeño |



Los geht's

Wasche das Gemüse ab und tupfe das Fleisch mit Küchenpapier trocken.

*Basiszutaten aus deiner Küche

Pfeffer*, Öl*, Salz*, Butter*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 hohes Rührgefäß, 1 Pürierstab, 1 große Pfanne und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Hähnchenbrustfilet in Lake	250 g	375 g	500 g
Chorizo 7 11	60 g	80 g	120 g
Brioche Bun, natur 7 8 15	160 g	240 g	320 g
Sriracha Sauce	8 ml	16 ml	16 ml
Crème fraîche, Bio 7	100 g	150 g**	200 g
Knoblauchzehe ES	2	3	4
Gewürzmischung „Hello Smoky Paprika“ 9	3 g	4,5 g**	6 g
rote Spitzpaprika NL ES MA	2	3	4
Avocado GT ES MX CL MA PE EG MZ CO DM IL ZA TZ KE PT	1	2	2
Ofenkartoffel DE FR BE	2	3	4
Schwarzkümmel	4 g	6 g**	8 g
Jalapeño NL ES MA	1	1	2

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 670 g)
Brennwert	664 kJ/159 kcal	4456 kJ/1065 kcal
Fett	8,7 g	58,5 g
– davon ges. Fettsäuren	3,2 g	21,8 g
Kohlenhydrate	12,7 g	85,4 g
– davon Zucker	3,3 g	22,2 g
Eiweiß	6,6 g	44,1 g
Salz	0,55 g	3,7 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **7** Milch (einschließlich Laktose) **8** Eier **9** Senf **11** Soja **15** Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **GT:** Guatemala **ES:** Spanien **MX:** Mexiko **CL:** Chile **MA:** Marokko **PE:** Peru **EG:** Ägypten **MZ:** Mosambik **CO:** Kolumbien **DM:** Dominica **IL:** Israel **ZA:** Südafrika **TZ:** Tansania **KE:** Kenia **PT:** Portugal **NL:** Niederlande **FR:** Frankreich **BE:** Belgien



1 Kartoffeln schneiden

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Gewaschene **Kartoffeln** in 1 cm breite Sticks schneiden und auf einer Hälfte eines mit Backpapier belegten Backblechs verteilen.

Mit **Schwarzkümmel**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen.

1 [1,5 | 2] **Spitzpaprika** längs halbieren, entkernen und in grobe Stücke schneiden.

Paprikastücke neben die **Kartoffeln** legen und mit etwas **Öl*** beträufeln.



2 Knoblauch backen

Knoblauch ebenfalls auf das Backblech legen.

Backblech für 25 – 30 Min. in den Ofen geben, bis die **Kartoffeln** gar sind.

Knoblauch nach 10 Min. und **Spitzpaprika** nach 15 Min. herausnehmen.

Inzwischen restliche **Spitzpaprika** längs halbieren, entkernen und in feine Ringe schneiden.

Jalapeño in Ringe schneiden und nach Belieben entkernen.



3 Für die Guacamole

Avocado halbieren, entkernen und das **Fruchtfleisch** in einer kleinen Schüssel mithilfe einer Gabel grob zerdrücken. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Hähnchenbrustfilets waagrecht auf-, aber nicht ganz durchschneiden und wie ein Buch aufklappen.

Von beiden Seiten **salzen*** und **pfeffern***.

Chorizo in 1 cm Stücke schneiden.



4 Soße pürieren

Spitzpaprika und **Knoblauch** nach der Garzeit aus dem Ofen nehmen und in einem hohen Rührgefäß mit **Crème fraîche**, **Sriracha (Achtung: scharf!)** und „Hello Smoky Paprika“ mit einem Mixstab pürieren. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

In einer großen Pfanne 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Butter*** schmelzen.

Brioche Buns waagrecht aufschneiden und auf den Schnittflächen in der Pfanne ca. 1 Min. anrösten. Herausnehmen.



5 Hähnchen braten

In derselben Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen.

Hähnchenfilets darin von jeder Seite 1 – 2 Min. braten, bis das **Fleisch** innen nicht mehr rosa ist. Herausnehmen.

Chorizo und **Paprikastreifen** in der Pfanne ohne weitere Fettzugabe 3 – 4 Min. anbraten.

Hitze ausstellen, Hälfte der **Paprikasoße** dazugeben und einmal durchrühren.



6 Anrichten

Untere **Brötchenhälften** mit **Avocadocreme** bestreichen, **Hähnchenschnitzel** darauf legen, mit der **Chorizo-Paprika-Pfanne** und **Jalapeño-Ringen** toppen und mit den oberen **Brötchenhälften** schließen.

Chicken Burger und **Nigella-Kartoffeln** auf Tellern anrichten und mit restlicher **Smoky-Paprika-Soße** genießen.

Guten Appetit!

Sriracha Sauce

Sriracha ist eine 'hot sauce', eine scharfe Soße aus Essig, Knoblauch, Zucker, aber vor allem aus Chilischoten. Eine Zutat, an die Du Dich herantasten solltest, wenn Du Schärfe nicht gewohnt bist.

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

