

Mexican Chicken Burger mit Chorizo

Guacamole und Jalapeños, dazu smoky Paprika-Dip

45 – 55 Minuten • 1094 kcal • Tag 3 kochen



Hähnchenbrustfilet in Lake



Chorizo



Brioche Bun, natur



Sriracha Sauce



Crème fraîche, Bio



Knoblauchzehe



Gewürzmischung „Hello Smoky Paprika“



Avocado



Ofenkartoffel



Schwarzkümmel



Jalapeño



Paprika multicolor



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

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
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
Paprika multicolor NL ES MA BE PL	2	3	4

**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. 750 g)
Brennwert	610 kJ/146 kcal	4577 kJ/1094 kcal
Fett	7,8 g	58,9 g
– davon ges. Fettsäuren	2,8 g	21,4 g
Kohlenhydrate	12,1 g	90,5 g
– davon Zucker	3,6 g	27,3 g
Eiweiß	6 g	45,2 g
Salz	0,49 g	3,71 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: **DE:** Deutschland **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 **FR:** Frankreich **BE:** Belgien **NL:** Niederlande **PL:** Polen



Kartoffeln schneiden

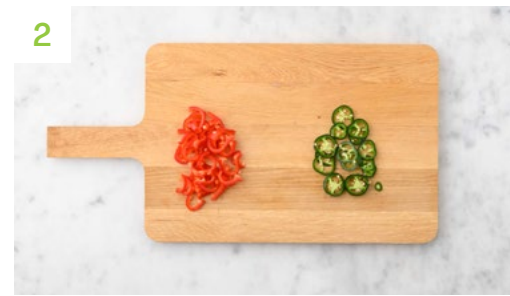
Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

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] **Paprika** längs halbieren, entkernen und in grobe Stücke schneiden.

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



Kartoffeln 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 **Paprika** nach 15 Min. herausnehmen.

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

Jalapeño in Ringe schneiden und nach Belieben entkernen.



Soße pürieren

Paprika 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.

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.



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.



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.



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!

Für mehr Essensfreu(n)de:

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

