



# AMERICAN DINER HAMBURGER

mit Ofen-Süßkartoffel und Mayonnaise

SPECIAL



Briochebrotchen  
mit Sesam



Rinderhackfleisch



Käse-Mix



BBQ-Soße



Mayonnaise



Salatherz (Romana)



Süßkartoffel



Tomate

25 [25 | 30] Min. 30 [30 | 35] Min.

Stufe 2 Thermomix kocht

9 Tag 1 - 2 kochen

thermomix

Wasche das **Gemüse** ab.  
 Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.  
 Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier** und **2 große Schüsseln**.



## 1 SÜSSKARTOFFELN VORBEREITEN

**Süßkartoffel** geschält oder ungeschält in lange Stifte mit ca. 1 cm Durchmesser schneiden. **Süßkartoffelstifte** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** darüber verteilen, vorsichtig vermengen und im Backofen ca. 20 – 25 Min. backen, bis die **Süßkartoffeln** innen weich und außen gebräunt sind.



## 4 WÄHRENDDESSEN

**Salatherz** in feine Streifen schneiden und in einer großen Schüssel mit der **Hälfte** der **Mayonnaise** vermengen. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

Strunk der **Tomate** entfernen und **Tomate** in dünne Scheiben schneiden.



## 2 PATTYS VORBEREITEN

**Rinderhackfleisch**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 5** vermengen. **Hackfleischmasse** in eine große Schüssel umfüllen und daraus 2 [3 | 4] **Pattys** formen. **Pattys** auf den Varoma-Einlegeboden [und in den Varoma-Behälter] geben, Varoma-Einlegeboden einsetzen und Varoma verschließen.



## 5 PATTYS VOLLENDEN

Nach der Vorgarzeit Varoma abnehmen, öffnen (**Achtung: heiß!**) und den **Käse** auf den **Pattys** verteilen. Varoma-Behälter wieder verschließen, aufsetzen und **3 Min./Varoma/ Stufe 1** zu Ende garen. **Burgerbrötchen** aufschneiden und in den letzten 2 – 3 Min. der **Kartoffel-Backzeit** mit in den Ofen geben und aufbacken. Varoma abnehmen.



## 3 VORGAREN

**500 g Wasser\*** in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **15 Min./Varoma/ Stufe 1** vorgaren.

Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.



## 6 ANRICHTEN

**Burgerbrötchen** auf beiden Seiten mit **BBQ-Soße** bestreichen. Die Unterseite mit **Salatstreifen** belegen. **Burgerpattys** auf den **Salat** geben und mit **Tomatenscheiben** toppen. **Burger** zuklappen und zusammen mit den **Süßkartoffelpommes** auf Tellern anrichten. Restliche **Mayonnaise** als **Dip** dazureichen und genießen.

**Guten Appetit!**

# 2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Süßkartoffel ES   US	1	1 (groß)	2
Salatherz (Romana) ES	1	1	1
Mayonnaise 2) 4)	40 ml	60 ml	80 ml
Tomate NL	1	2	2
Rinderhackfleisch	300 g	450 g	600 g
Käse-Mix 5)	50 g	75 g	100 g
Briochebrötchen mit Sesam 1) 2) 5) 8)	2	3	4
BBQ-Soße 3) 4)	20 ml	40 ml	40 ml
Öl* für Schritt 1	1 EL	1½ EL	2 EL
Wasser* für Schritt 3		500 g	
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

\* Gut, im Haus zu haben.

☞ 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. 650 g)
Brennwert	807 kJ/193 kcal	5.171 kJ/1.236 kcal
Fett	10,79 g	69,14 g
- davon ges. Fettsäuren	3,58 g	22,97 g
Kohlenhydrate	15,88 g	101,80 g
- davon Zucker	3,68 g	23,58 g
Eiweiß	7,54 g	48,31 g
Salz	0,424 g	2,716 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

1) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier 3) Sellerie 4) Senf 5) Milch 8) Sesamsamen

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

### URSPRUNGSLÄNDER

ES: Spanien US: Vereinigte Staaten von Amerika  
 NL: Niederlande

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59  
 kundenservice@hellofresh.de  
 AT +43 (0) 720 816 005  
 kundenservice@hellofresh.at