



BBQ-RINDFLEISCH-BURGER

mit Käse und Maiskolben

EXPRESS REZEPT



Aufgrund der aktuellen Situation kann es verstärkt zu Zutatenänderungen in unseren Rezepten kommen.

Bitte beachte daher folgendes:

- Prüfe immer die Allergene, mögliche Spuren von Allergenen sowie bei Bedarf (z.B. Diabetes) mögliche Abweichungen des Zuckergehalts auf der Zutatenverpackung.
- Wenn in Deinem Rezept eine Zutat fehlt oder durch eine andere ersetzt wurde, findest Du die aktualisierte Version des Rezepts mit Zubereitungsschritten sowie aktuellen Nährwerten, Allergenen und Produktinformationen unter www.hellofresh.de/menus/2020-W17

Vielen Dank für Dein Verständnis!



Salatherz (Romana)



Rinderhackfleisch



Bacon (Scheiben)



BBQ-Soße



Briochebrötchen



Käse-Mix



Maiskolben



Mayonnaise



Limette (gewachst)



Butter



Sriracha Sauce

15 Minuten

Stufe 1

16

2 Tag 1-2 kochen

LOS GEHT'S

Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.
Wasche **Salat** und **Obst** ab.
Zum Kochen benötigst Du außerdem **kleine Schüssel** und **1 große Pfanne**.



1 SALAT VORBEREITEN
Salatblätter vom Strunk abschneiden und in einzelne Blätter aufteilen.



2 PATTYS FORMEN
Bacon quer halbieren. **Rinderhackfleisch** zu 2 [3 | 4] gleich großen, ca. 1 cm flachen **Pattys** formen. Jeweils zwei **Baconstreifen** pro Seite auf die **Pattys** geben und fest andrücken, sodass diese nicht mehr abfallen.



3 BROT AUFBACKEN
Burgerbrötchen aufschneiden und mit der Schnittfläche nach unten ca. 1 Min. in einer großen Pfanne ohne Fettzugabe aufwärmen.



4 PATTYS BRATEN
In der großen Pfanne 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen, **Pattys** und **Maiskolben** hineingeben. **Pattys** auf jeder Seite ca. 4 – 6 Min. braten, bis das **Fleisch** innen nicht mehr rosa ist.

Maiskolben in dieser Zeit rundherum anbraten, und **Maiskolben** anschließend aus der Pfanne nehmen, wenn diese außen leicht gebräunt sind. Pfanne mit den **Pattys** vom Herd nehmen.



5 WÄHRENDESSEN
Fett aus der Pfanne weggießen. **BBQ-Soße** zu den **Pattys** in die Pfanne geben und **Pattys** rundherum damit glasieren. Dazu wir keine Hitze mehr benötigt.

Limette halbieren.
In einer kleinen Schüssel **Mayonnaise** mit **Sriracha** verrühren und mit einem Spritzer **Limettensaft** abschmecken.



6 ANRICHTEN
Beide Seiten der **Burgerbrötchen** mit einem Klecks **Dip** bestreichen, mit **Salatblättern** und **Pattys** belegen und mit **Käse** toppen. **Maiskolben** mit **Butter** bestreichen.

Guten Appetit!

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Salatherz (Romana)	1	1	1
Rinderhackfleisch	300 g	450 g	600 g
Bacon (Scheiben)	80 g	120 g	160 g
BBQ-Soße 3) 4)	40 ml	60 ml	80 ml
Briochebrötchen 1) 2) 5) 8) 10)	2	3	4
Käse-Mix 5)	50 g	75 g	100 g
Maiskolben	2	3 ☞	4
Mayonnaise 2) 4)	34 g	51 g	85 g
Limette, gewachst BR MX	1	1	1
Butter 5)	20 g	40 g	40 g
Sriracha Sauce 11)	8 ml	15 ml	15 ml
Öl* für Schritt 4	1 EL	1½ EL	2 EL
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. 700 g)
Brennwert	835 kJ/200 kcal	5.510 kJ/1.317 kcal
Fett	12,13 g	80,03 g
– davon ges. Fettsäuren	4,98 g	32,85 g
Kohlenhydrate	12,64 g	83,44 g
– davon Zucker	4,78 g	31,54 g
Eiweiß	8,60 g	56,74 g
Salz	0,668 g	4,412 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 10) Sojabohnen 11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

URSPRUNGSLÄNDER

BR: Brasilien MX: Mexiko

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-STD-40-004).

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

2020 | KW 17 | 16 HelloFRESH