



BURGER AUS HACKFLEISCH UND CHAMPIGNONS

mit Kartoffelecken und Joghurtmayonnaise

Die wöchentliche Empfehlung
von Ruth Moschner



RUTHS
Tipp



Briochebrötchen



gemischtes Hackfleisch



Champignons



Worcestersoße



Kartoffeln (Drillinge)



Salatherz (Romana)



Mayonnaise



Mozzarella



Tomate



Joghurt

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-W14

Vielen Dank für Dein Verständnis!

25 [30 | 35] Min. 30 [35 | 40] Min.

Stufe 1 Thermomix hilft

Tag 1 - 2 kochen

LOS GEHT'S

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**, **1 große Schüssel**, **1 kleine Schüssel** und **1 große Pfanne**.



1 KARTOFFELECKEN

Kartoffeln längs vierteln und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. **Kartoffeln** mit 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** beträufeln, mit **Salz*** und **Pfeffer** würzen und im Ofen für 25 – 28 Min. backen, bis sie außen goldbraun und innen weich sind.



2 RÜHREN & SCHNEIDEN

In einer kleinen Schüssel **Joghurt** mit **Mayonnaise** verrühren und mit **Salz*** und **Pfeffer** abschmecken.

Mozzarella trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden.

Tomate in dünne Scheiben schneiden.

Blätter vom **Salat** abtrennen.



3 FLEISCHTEIG MISCHEN

Champignons in den Mixtopf geben. **Hackfleisch**, **Worcestersoße**, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und **15 Sek./Stufe 7** mischen. Mit dem Spatel nach unten schieben und falls nötig noch mal **10 Sek./Stufe 5** mischen.

Fleischmasse in eine große Schüssel umfüllen und daraus 2 [3 | 4] gleich große **Pattys** formen.



4 PATTYS BRATEN

In einer großen Pfanne 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen, **Pattys** darin je Seite 3 – 4 Min. braten. Nach dem ersten Wenden die Oberseite mit den **Mozzarellascheiben** belegen.

★ **TIPP:** Wenn Du Deine Patty durchgebraten genießen möchtest, gib sie in den letzten 5 Min. der Backzeit zu den Kartoffeln in den Backofen.



5 BURGERBUNS BACKEN

Burgerbrötchen in den letzten 3 Min. der Backzeit zu den **Kartoffeln** in den Ofen geben und aufbacken.



6 ANRICHTEN

Burgerbrötchen aufschneiden und jede Hälfte mit etwas **Joghurtmayonnaise** bestreichen. Danach **Burger** mit **Salat**, **Pattys** und **Tomatenscheiben** belegen. **Burger** zusammen mit den **Kartoffelecken** auf Tellern anrichten und zusammen mit der **Joghurtmayonnaise** genießen.

Guten Appetit!

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

| | 2P | 3P | 4P |
|---------------------------------|----------------|----------|---------|
| Kartoffeln (Drillinge) | 400 g | 600 g | 800 g |
| Joghurt 5) | 75 g | 100 g | 150 g |
| Mayonnaise 2) 4) | 35 ml | 51 ml | 85 ml |
| Mozzarella 5) | 1 | 1 | 2 |
| Tomate NL | 1 | 2 | 2 |
| Salatherz (Romana) ES | 1 | 1 | 2 |
| gemischtes Hackfleisch | 200 g | 300 g | 450 g |
| Champignons | 100 g | 150 g | 200 g |
| Worcestersoße | 8 ml | 8 ml | 16 ml |
| Briochebrötchen 1) 2) 5) 8) 10) | 2 | 3 | 4 |
| Öl* für Schritt 1 und 4 | je 1 EL | je 1½ EL | je 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.

| DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.) | 100 g | PORTION (ca. 700 g) |
|---|-----------------|---------------------|
| Brennwert | 664 kJ/159 kcal | 4.548 kJ/1.087 kcal |
| Fett | 9,21 g | 63,09 g |
| – davon ges. Fettsäuren | 3,02 g | 20,67 g |
| Kohlenhydrate | 11,43 g | 78,28 g |
| – davon Zucker | 2,13 g | 14,61 g |
| Eiweiß | 7,06 g | 48,35 g |
| Salz | 0,545 g | 3,733 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) Glutenthaltiges Getreide 2) Eier 4) Senf 5) Milch
- 8) Sesamsamen 10) Sojabohnen

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

URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien 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