



BURGER AUS RINDFLEISCH UND CHAMPIGNONS

mit Kartoffelecken und Joghurtmayonnaise

SPECIAL



Briochebrötchen



Rinderhackfleisch



Champignons



Worcestersoße



Kartoffeln (Drillinge)



Salatherz (Romana)



Mayonnaise



Mozzarella (Bocconcino)



Roma-Tomate



Joghurt

🕒 45-55 Minuten (je nach Personenanzahl)

📊 Stufe 2

📅 Tag 1-2 kochen

Unser Pilz-Special der Woche: saftiger Burger aus Rindfleisch und Champignons! Genieße ihn mit Kartoffelecken und Joghurtmayonnaise. Wir wünschen Dir einen guten Appetit!

LOS GEHT'S

Wasche das **Gemüse** ab.

Zum Kochen benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier**, **1 große Pfanne**, **1 große Schüssel**, **1 Gemüsereibe** und **1 kleine Schüssel**.



1 FÜR DIE KARTOFFELECKEN

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

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. Im Ofen für 25 – 28 Min. backen, bis sie außen goldbraun und innen weich sind.



2 FÜR DEN BELAG

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 FÜR DAS FLEISCH

Rinderhackfleisch in eine große Schüssel geben. **Champignons** grob in die Schüssel zum **Hackfleisch** raspeln. **Worcestersoße**, **Salz*** und **Pfeffer*** hinzugeben und alles gut vermengen.

Aus der Masse 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. anbraten. Nach dem ersten Wenden die Oberseite mit dem **Mozzarella** belegen.

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



5 BROT AUFBACKEN

Burgerbrötchen die 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 mit den **Kartoffelecken** auf Tellern anrichten und zusammen mit der **Joghurtmayonnaise** genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Kartoffeln (Drillinge)	500 g	800 g	1.000 g
Joghurt 5)	75 g	100 g	150 g
Mayonnaise 2) 4)	40 ml	60 ml	80 ml
Mozzarella (Bocconcino) 5)	1	1	2
Roma-Tomate NL BE ES	1	2	2
Salatherz (Romana) DE	1	1	2
Rinderhackfleisch	200 g	300 g	400 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. 750 g)
Brennwert	640 kJ/153 kcal	4.701 kJ/1.124 kcal
Fett	9 g	63 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	21 g
Kohlenhydrate	12 g	86 g
– davon Zucker	2 g	15 g
Eiweiß	7 g	50 g
Salz	1 g	3 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 4) Senf 5) Milch
8) Sesamsamen 10) Sojabohnen

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

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland NL: Niederlande BE: Belgien ES: Spanien



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!