



BURGER MIT BIRNEN-ZWIEBEL-CHUTNEY, Gorgonzola und gebackenen Kartoffelspalten

SPECIAL



Gorgonzola



Zwiebel



Birne



Briochebrötchen



gemischtes Hackfleisch



Kartoffeln



Salatherz (Romana)



Mayonnaise



Balsamicoreme



Knoblauchzehe

35 - 45 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 2

Tag 1-2 kochen

So wirst Du Birnen lieben lernen! Denn unser heutiges Special-Gericht vereint das Beste aus cremig, süß und herzhaft in einem Biss. Wie das geht? Mit einem Burger, den Du mit einem perfekt angebratenen Patty, Gorgonzola und einem raffinierten Birnen-Zwiebel-Chutney toppst. Bei so viel Geschmack haben wir die Beilagen klassisch gehalten. Lass es Dir schmecken!

LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Obst** ab.

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



1 KARTOFFELN BACKEN

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

Ungeschälte **Kartoffeln** je nach Größe längs vierteln oder achteln und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, mit **Salz***, **Pfeffer*** und 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** würzen und im Backofen 25 – 30 Min. backen.



4 PATTYS BRATEN

In einer großen Pfanne 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen und **Pattys** zuerst auf einer Seite ca. 5 Min. braten. **Pattys** wenden, **Gorgonzola** auf der gebratenen Seite verteilen und **Pattys** weitere 5 Min. braten, bis das **Fleisch** durchgebraten ist.



2 FÜR DAS CHUTNEY

Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden.

Birne schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. **Birnenviertel** grob raspeln.

In einem kleinen Topf 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** bei geringer Hitze erwärmen. **Zwiebelstreifen**, **Balsamicocreme**, geraspelte **Birne** und 2 EL [3 EL | 4 EL] **Wasser*** zugeben und ca. 10 Min. bei geringer Hitze schmoren lassen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist und das **Chutney** dick und klebrig ist. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



5 BRÖTCHEN ERWÄRMEN

Burgerbrötchen halbieren und für die letzten 1 – 2 Min. zu den **Kartoffeln** in den Ofen geben.

Währenddessen **Salatblätter** abzupfen.



3 PATTYS ZUBEREITEN

Knoblauch abziehen und sehr fein hacken oder pressen. **Hackfleisch**, **Knoblauch**, **Pfeffer*** und **Salz*** in eine große Schüssel geben und alles gut vermengen. Aus der Masse 2 [3 | 4] fingerdicke **Pattys** formen.

★ **TIPP:** Versuche die **Pattys** flach zu formen, sonst ziehen sie sich beim Braten zu sehr zusammen und werden zu dick.



6 ANRICHTEN

Nach dem Aufbacken Unterseite und Oberseite der **Burgerbrötchen** jeweils mit einem Klecks **Birnenchutney** bestreichen, mit **Salatblättern** und **Pattys** belegen. Zusammen mit **Kartoffelwedges** und **Mayonnaise** genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Kartoffeln	400 g	600 g	800 g
Zwiebel DE	1	1	2
Birne NL BE	1	2	2
Balsamicocreme 1) 11)	24 ml	36 ml	48 ml
Knoblauchzehe ES	½ ☞	¾ ☞	1
gemischtes Hackfleisch	200 g	300 g	400 g
Gorgonzola 5)	100g☞	150 g	150 g
Briochebrötchen 1) 2) 5) 8) 10)	2	3	4
Salatherz (Romana) DE	½ ☞	¾ ☞	1
Mayonnaise 2) 4)	40 ml	60 ml	80 ml
Öl* für Schritt 1, 2 und 4	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
Wasser* für Schritt 2	2 EL	3 EL	4 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. 650 g)
Brennwert	700 kJ/167 kcal	4.694 kJ/1.122 kcal
Fett	9 g	60 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	22 g
Kohlenhydrate	14 g	94 g
– davon Zucker	3 g	21 g
Eiweiß	7 g	45 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) Glutenthaltiges Getreide 2) Eier 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!)

URSPRUNGLÄNDER

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



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

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

Guten Appetit!