



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



## HELLO GORGONZOLA

Durch seinen herzhaften, würzigen Geschmack und seine Cremigkeit bietet sich Gorgonzola perfekt dazu an, ihn als Topping für leckere Burger zu verwenden.



Gorgonzola



Zwiebel



Birne



Briochebrötchen



gemischtes Hackfleisch



Kartoffeln (Drillinge)



Salatherz (Romana)



Mayonnaise



Balsamicoreme



Knoblauchzehe

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

Stufe 1 Thermomix kocht

Tag 1 - 2 kochen

Wasche **Gemüse** und **Obst** ab.  
Neben dem **Thermomix\*** benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier**, **1 große Schüssel** und **1 große Pfanne**.



## 1 KARTOFFELN BACKEN

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

Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.



## 4 PATTYS BRATEN

Aus der **Hackmasse** 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.* 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 RINDFLEISCH VORBEREITEN

**Knoblauch** abziehen, ½ [¾ | 1] **Knoblauchzehe** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Hackfleisch**, **Pfeffer\*** und **Salz\*** zugeben und **40 Sek./Stufe 3,5** mischen. **Hackmasse** in eine große Schüssel umfüllen. Mixtopf spülen und trocknen.



## 5 BRÖTCHEN AUFBACKEN

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

Währenddessen **Salatblätter** abzupfen.



## 3 FÜR DAS CHUTNEY

**Birne** schälen, Kerngehäuse entfernen, in den Mixtopf geben, **4 Sek./Stufe 4,5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Zwiebel** abziehen, halbieren, in feine Streifen schneiden und zugeben. 10 g [10 g | 15 g] **Öl\***, **Balsamicocreme**, 10 g [15 g | 20 g] **Wasser\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zugeben, anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen, **10 Min./100 °C/Stufe 1** kochen und fortfahren.



## 6 ANRICHTEN

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

**Guten Appetit!**

# 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Gorgonzola 5)	100 g	150 g	150 g
Zwiebel DE	1	1	2
Birne NL   BE	1	2	2
Briochebrötchen 1) 2) 5) 8) 10)	2	3	4
gemischtes Hackfleisch	200 g	300 g	400 g
Kartoffeln (Drillinge)	400 g	600 g	800 g
Salatherz (Romana) ES	½	¾	1
Mayonnaise 2) 4)	40 ml	60 ml	80 ml
Balsamicocreme 1) 11)	24 ml	36 ml	48 ml
Knoblauchzehe ES	½	¾	1
Öl* für Schritt 1 und 4	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
Öl* für Schritt 3	10 g	10 g	15 g
Wasser* für Schritt 3	10 g	15 g	20 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. 700 g)
Brennwert	634 kJ/152 kcal	3.613 kJ/864 kcal
Fett	7,32 g	41,75 g
– davon ges. Fettsäuren	2,56 g	14,60 g
Kohlenhydrate	16,54 g	94,30 g
– davon Zucker	3,73 g	21,28 g
Eiweiß	4,50 g	25,67 g
Salz	0,519 g	2,959 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!)

### URSPRUNGSLÄNDER

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

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



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