



BURGER MIT BOURBON-MINUTENSTEAK, dazu Kartoffelspalten und Aioli

EXPRESS REZEPT



Tomate



Burgerbrötchen



Joghurt



vormarinierte Bourbon-
Minutensteaks



vorgekochte
Kartoffelecken mit Schale



Aioli



Rucola



Balsamicreame

15 Minuten

Stufe 1

Tag 1-5 kochen

Schnell, schneller, Express! Mit unseren Express-Rezepten zauberst Du innerhalb kürzester Zeit ein ausgewogenes und vor allem leckeres Gericht auf den Tisch! In dieser Woche haben wir uns etwas ganz Besonderes einfallen lassen: Burger mit mariniertem Steak. Dazu gibt es leckere Kartoffelecken. Und für das Extra an Geschmack gibt es Aioli – lass es Dir schmecken!

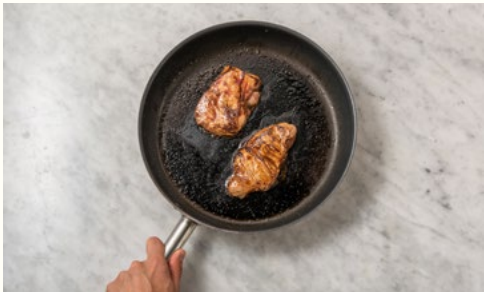
Wasche **Gemüse** und **Salat** ab.
Zum Kochen benötigst Du **2 große Pfannen**, **1 große Schüssel** und **1 kleine Schüssel**.



1 WEDGES BRATEN

1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** in einer großen Pfanne erhitzen.

Die **Kartoffelecken** aus der Packung entnehmen, anhaftende Feuchtigkeit abtupfen, in der Pfanne verteilen und 5 – 8 Minuten unter gelegentlichem Wenden, bis sie leicht Farbe annehmen.



4 FLEISCH ANBRATEN

In einer zweiten großen Pfanne auf hoher Stufe 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen und **Steaks** darin je Seite 1 – 2 Min. anbraten, bis das **Fleisch** goldbraun ist. **Fleisch** beiseitestellen.

★ **TIPP:** Wenn Du für 3 oder 4 Personen kochst, empfehlen wir, das **Fleisch** in mehreren Schritten oder in zwei Pfannen zu braten, da nicht alles gleichzeitig in eine Pfanne passt.



2 DIP VERRÜHREN

In einer kleinen Schüssel **Joghurt** und **Aioli** vermischen.

Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



5 BURGERBRÖTCHEN ANBRATEN

Burgerbrötchen aufschneiden. In der großen Pfanne ohne weitere Fettzugabe **Brötchenhälften** auf der Schnittfläche ca. 1 Min. toasten.



3 GEMÜSE ZUBEREITEN

Tomate in Scheiben schneiden.

In einer großen Schüssel **Rucola** mit **Balsamicocreme** verrühren. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 ANRICHTEN

Beide **Brötchenhälften** mit **Aioli** bestreichen.

Untere **Brötchenhälfte** mit **Rucola**, **Steak** und **Tomate** belegen.

Brötchenoberseite aufsetzen.

Burger mit **Kartoffelspalten** und restlicher **Aioli** genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
vorgekochte Kartoffelecken mit Schale	500 g	750 g	1.000 g
Joghurt 5)	75 g	100 g	150 g
Aioli 2) 4)	20 ml	30 ml	40 ml
Tomate PL NL	1	2	2
Rucola	50 g	75 g	100 g
Balsamicocreme 1) 11)	12 ml	12 ml	24 ml
vormarinierte Bourbon-Minutensteaks	250 g	375 g	500 g
Burgerbrötchen 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.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 600 g)
Brennwert	595 kJ/142 kcal	3.508 kJ/839 kcal
Fett	5 g	31 g
- davon ges. Fettsäuren	2 g	9 g
Kohlenhydrate	14 g	84 g
- davon Zucker	3 g	16 g
Eiweiß	9 g	53 g
Salz	1 g	4 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 11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

URSPRUNGLÄNDER

PL: Polen NL: Niederlande

[f](#) [i](#) [v](#) [p](#) #HelloFreshDE

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!