

Cheeseburger mit Hack-Pilz-Patty dazu Kartoffelecken und Joghurtmayo

Family 35 – 45 Minuten • 4319 kJ/1032 kcal • Tag 2 kochen

2



Briochebrötchen



Rinderhackfleisch



Champignons



Worcester Sauce



vorw. festk. Kartoffeln



Mayonnaise



Käse-Mix



Tomate



Sahnejoghurt



Gewürzmischung
„Hello Paprika“



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Gut im Haus zu haben

Öl*, Salz*, Pfeffer*

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Was Du benötigst

1 Backblech mit Backpapier, 1 große Pfanne,
1 große Schüssel, 1 kleine Schüssel und 1 Gemüsereibe

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Briochebrötchen 7) 8) 15)	2	3	4
Rinderhackfleisch	200 g	300 g	400 g
Champignons	100 g	150 g	225 g
Worcester Sauce	8 ml	8 ml	16 ml
vorw. festk. Kartoffeln	400 g	600 g	800 g
Mayonnaise 8) 9)	34 ml	51 ml	85 ml
Käse-Mix 7)	50 g	75 g	100 g
Tomate NL ES MA BE	1	2	2
Sahnejoghurt 7)	75 g	100 g	150 g
Gewürzmischung „Hello Paprika“	2 g	4 g	4 g
Öl*	Alle Angaben im Text		
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. 575 g)
Brennwert	742 kJ/177 kcal	4319 kJ/1032 kcal
Fett	10,49 g	60,61 g
– davon ges. Fettsäuren	3,93 g	21,11 g
Kohlenhydrate	13,31 g	80,28 g
– davon Zucker	2,23 g	14,34 g
Eiweiß	6,95 g	31,91 g
Salz	0,538 g	2,729 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: **7)** Milch (einschließlich Laktose) **8)** Eier **9)** Senf **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **MA:** Marokko **BE:** Belgien



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 [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** beträufeln, mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen und im Ofen für 25 – 30 Min. backen, bis sie außen goldbraun und innen weich sind.



Burger braten

Die große Pfanne aus Schritt 2 ohne Zugabe von Fett erneut erhitzen, **Patties** darin je Seite 3 – 4 Min. anbraten. Nach dem ersten Wenden die Oberseite mit dem **Käse-Mix** belegen, Pfanne abdecken, damit dieser schön schmelzen kann.

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



Für den Belag

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

Tomate in dünne Scheiben schneiden.

Champignons grob raspeln.

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen und die geraspelten **Champignons** darin ca. 2 Min. anbraten.



Brot aufbacken

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



Für das Fleisch

Champignons in eine große Schüssel geben.

Rinderhackfleisch, **Gewürzmischung „Hello Paprika“**, **Worcester Sauce**, **Salz*** und **Pfeffer*** hinzugeben und alles gut vermengen. Daraus 2 [3 | 4] gleich große **Patties** formen.



Anrichten

Burgerbrötchen aufschneiden und jede Hälfte mit etwas **Joghurtmayonnaise** bestreichen.

Danach **Burger** mit **Patties** und **Tomatenscheiben** belegen.

Burger zusammen mit den **Kartoffelecken** auf dem Teller anrichten und mit der **Joghurtmayonnaise** genießen.

Guten Appetit!