

Cheeseburger mit verstecktem Gemüse dazu Kartoffelspalten

Family 30 – 40 Minuten • 4443 kJ/1062 kcal • Tag 2 kochen

34



Briochebrötchen



Simmentaler
Rinderhackfleisch



Karotte



Käse-Mix



vorw. festk. Kartoffeln



Gewürzmischung
„Paprikagewürz“



Salatherz (Romana)



saure Sahne



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

Gut im Haus zu haben

Öl*, Salz*, Pfeffer*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

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

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
Simmentaler Rinderhackfleisch	300 g	450 g	600 g
Karotte DE NL ES IL	1	1	2
Käse-Mix 7)	50 g	75 g	100 g
vorw. festk. Kartoffeln	400 g	600 g	800 g
Gewürzmischung „Paprikagewürz“	4 g	6 g	8 g
Salatherz (Romana) DE	1	1	2
saure Sahne 7)	150 g	150 g	300 g
Öl*	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. 660 g)
Brennwert	670 kJ/160 kcal	4443 kJ/1062 kcal
Fett	9,09 g	60,27 g
– davon ges. Fettsäuren	4,07 g	26,98 g
Kohlenhydrate	11,92 g	79,04 g
– davon Zucker	2,25 g	14,95 g
Eiweiß	7,24 g	48,01 g
Salz	0,359 g	2,383 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 **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **IL:** Israel



Kartoffeln backen

Kartoffeln ungeschält je nach Größe vierteln oder halbieren.

Kartoffeln in einer großen Schüssel mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** und der **Gewürzmischung** vermengen.

Auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und für 25 – 30 Min. goldbraun backen. Die Schüssel benötigst Du noch.



Für die Burger

Karotte schälen und grob in die große Schüssel aus Schritt 1 reiben.

Hackfleisch zugeben und alles gründlich vermengen.

Hackfleisch mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen und zu 2 [3 | 4] flachen **Burgerpatties** formen.



Für den Belag

In einer kleinen Schüssel **saure Sahne** mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Blätter vom **Salatherz** abtrennen.



Burger braten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen, **Patties** hineingeben.

Patties auf der ersten Seite ca. 4 Min. braten.

Patties wenden, mit **Käse** bestreuen und weitere 4 Min. braten.

Anschließend kurz beiseitestellen.

Tipp: Wenn Du Dein Fleisch gut durchgebraten magst, gib es ca. 5 Min. zu den Wedges in den Backofen.



Brot aufbacken

Burgerbrötchen aufschneiden und ca. 2 Min. vor dem Ende der Backzeit zum Aufbacken zu den **Kartoffelwedges** in den Backofen geben.



Anrichten

Nach dem Aufbacken **Burgerbrötchen** aufklappen, beide Seiten mit einem Klecks **Dip** bestreichen.

Die unteren **Brötchenhälften** mit **Patties** und **Salatblättern** belegen, dann die beiden Hälften wieder zusammenklappen.

Zusammen mit **Kartoffelwedges** und restlichem **Dip** genießen.

Guten Appetit!