

Cheeseburger mit verstecktem Gemüse

dazu Kartoffelspalten

Family Thermomix kocht • 955 kcal • Tag 2 kochen

34



Brioche Bun, natur



Simmentaler Rinderhackfleisch



Karotte



Käse-Mix



vorw. festk. Kartoffeln



Gewürzmischung „Hello Paprika“



Salatherz (Romana)



saure Sahne



Schalotte



Tomate



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

thermomix

30 [30 | 40] Min.

45 [45 | 55] Min.

Gut im Haus zu haben

Salz*, Pfeffer*, Öl*, Wasser*

Los geht's

Wasche Obst, Gemüse und Kräuter ab und tupfe die Kräuter mit Küchenpapier trocken.

Kochutensilien

Thermomix®, 1 Backbleche mit Backpapier,
1 große Schüssel und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Brioche Bun, natur 7) 8) 15)	2	3	4
Simmentaler Rinderhackfleisch	200 g	300 g	400 g
Karotte DE NL ES IL	1	2	2
Käse-Mix 7)	50 g	75 g	100 g
vorw. festk. Kartoffeln	400 g	600 g	800 g
Gewürzmischung „Hello Paprika“	4 g	6 g	8 g
Salatherz (Romana) DE	1	1	2
saure Sahne 7)	150 g	150 g	300 g
Schalotte FR NL DE	1	1	2
Tomate NL ES MA BE	1	1	2
Öl*, Wasser*	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. 680 g)
Brennwert	585 kJ/140 kcal	3996 kJ/955 kcal
Fett	7,40 g	50,53 g
– davon ges. Fettsäuren	3,26 g	22,28 g
Kohlenhydrate	11,95 g	81,62 g
– davon Zucker	2,51 g	17,12 g
Eiweiß	5,91 g	40,38 g
Salz	0,428 g	2,923 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 **MA:** Marokko **BE:** Belgien **FR:** Frankreich



Für die Patties

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

Schalotte abziehen und halbieren.

Karotten schälen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden.

Karottenstücke und **Schalotte** in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

10 g [15 g | 15 g] **Öl*** zugeben und **5 Min./100 °C/☞/ Stufe 1** dünsten.

Karotten im Mixtopf abkühlen lassen.

Währenddessen fortfahren.



Patties garen

Hackfleisch-Gemüse-Masse in die große Schüssel umfüllen und daraus 2 [3 | 4] **Patties** formen.

Patties auf den Varoma-Einlegeboden [und in den Varoma-Behälter] geben, Varoma-Einlegeboden einsetzen und Varoma verschließen.

Mixtopf spülen.

500 g **Wasser*** in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **15 Min./Varoma/Stufe 1** garen.



Kartoffeln backen

Kartoffeln ungeschält je nach Größe vierteln oder halbieren und in eine große Schüssel geben.

Paprika-Gewürzmischung, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben, mischen und flach auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen.

Kartoffeln für 25 – 30 Min. goldbraun backen.

Die Schüssel benötigst Du noch.

Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.



Patties vollenden

Varoma abnehmen, öffnen (**Achtung: heiß!**) und **Käse-Mix** auf **Patties** legen. Varoma wieder verschließen, aufsetzen und weitere **2 Min./Varoma/Stufe 1** garen.

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



Kleinigkeiten

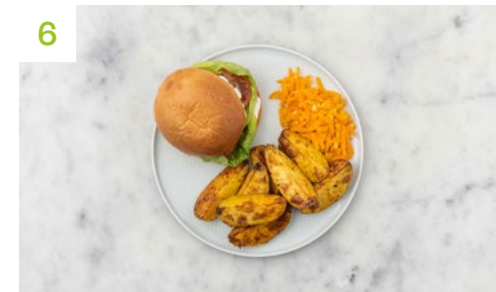
Blätter vom **Salatherz** abtrennen.

Strunk der **Tomate** entfernen und **Tomate** in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

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

Hackfleisch, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf zugeben und **2 Min./☞/Stufe 3** vermischen.

Währenddessen Varoma-Einlegeboden mit Backpapier belegen, dabei darauf achten, dass die seitlichen Garschlitze frei bleiben.



Anrichten

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

Unteren **Brötchenhälften** mit **Patties**, **Salatblättern** und **Tomatenscheiben** belegen, dann beide Hälften zusammenklappen.

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

Guten Appetit!