

Glazed BBQ-Burger mit Bacon und Käse

dazu knusprige Maiskolben

Zeit sparen Family 15 Minuten • 1364 kcal • Tag 2 kochen



gemischtes Hackfleisch



veganer Brioche Bun



Bacon (Scheiben)



Maiskolben



Salatherz (Romana)



Limette, gewachst



geriebener Junger Gouda



BBQ-Soße



Sriracha Sauce



Mayonnaise



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Öl*, Pfeffer*, Butter*

Kochutensilien

1 kleine Schüssel und 2 große Pfannen

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
gemischtes Hackfleisch	250 g	375 g	500 g
veganer Brìochè Bun 15)	2	3	4
Bacon (Scheiben)	100 g	125 g	200 g
Maiskolben	400 g	600 g**	800 g
Salatherz (Romana) DE	1	1	1
Limette, gewachst BR MX PE VN CO	1	1	1
geriebener Junger Gouda 7)	50 g	75 g	100 g
BBQ-Soße 9 10)	40 ml	60 ml	80 ml
Sriracha Sauce	8 ml	16 ml	16 ml
Mayonnaise 8 9)	34 ml	51 ml	68 ml

**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. 650 g)
Brennwert	881 kJ/211 kcal	5706 kJ/1364 kcal
Fett	13,33 g	86,34 g
– davon ges. Fettsäuren	4,79 g	31,02 g
Kohlenhydrate	13,52 g	87,55 g
– davon Zucker	5,08 g	32,92 g
Eiweiß	7,91 g	51,23 g
Salz	0,850 g	5,505 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 **10**) Sellerie **15**) Weizen

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **BR:** Brasilien **MX:** Mexiko **PE:** Peru **VN:** Vietnam **CO:** Kolumbien

1



Kleine Vorbereitung

Salatblätter vom Strunk abschneiden und in einzelne Blätter aufteilen.

Limette halbieren.

In einer kleinen Schüssel **Mayonnaise** mit **Sriracha** verrühren und mit einem Spritzer **Limettensaft** abschmecken.

Bacon quer halbieren.

Eine große Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. **Burgerbrötchen** aufschneiden und mit der Schnittfläche nach unten ca. 1 Min. in der Pfanne ohne Fettzugabe aufwärmen. Dann herausnehmen.

2



Patties braten

Hackfleisch zu 2 [3 | 4] gleich großen, ca. 1 cm flachen **Patties** formen.

In derselben Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen.

Patties in die Pfanne hineingeben und auf jeder Seite ca. 4 – 6 Min. braten, bis das **Fleisch** innen nicht mehr rosa ist.

Baconstreifen die letzten 5 Min. mitbraten.

Während die **Patties** braten, in einer zweiten Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** auf mittlerer Stufe erhitzen, **Maiskolben** hineingeben und rundherum anbraten, bis diese außen leicht gebräunt sind. Danach vom Herd nehmen und beiseitestellen.

3



Anrichten

Nach dem **Braten** der **Patties** das Fett aus der Pfanne weggießen.

BBQ-Soße zu den **Patties** in die Pfanne geben und **Patties** rundherum damit glasieren. Dazu brauchst Du keine Hitze mehr.

Beide Seiten der **Burgerbrötchen** mit einem Klecks **Dip** bestreichen, mit **Salatblättern** und **Patties** belegen und mit **Bacon** und **Käse** toppen.

Maiskolben mit 2 TL [3 TL | 4 TL] **Butter*** bestreichen und genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:
Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen
Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

