Hähnchen-Burger mit Mozzarella,

würziger Zwiebelade und knusprigen Ofenpommes

HELLO OREGANO

Oregano ist nicht nur die Petersilie der Italiener, sondern auch eins unserer liebsten Kräuter. Sein Spitzname ist übrigens "wilder Majoran".

- Hähnchenbrustfilet
- vow. festk.Kartoffeln
- Tomate (Roma)
- Oregano
- rote Zwiebel
- Salatherz (Romana)
- Mozzarella (Bocconcino)
- Brioche-Burgerbrötchen
- saure Sahne

40 Minuten | Stufe **1**

Neuentdeckung | Tag **1 – 3** kochen

Es ist Zeit für Burger! Zart gebratenes, **proteinreiches** Hähnchenbrustfilet mit einer würzigen Zwiebelade in einem Burgerbrötchen und dazu knusprige Ofenpommes … Was will man mehr? Dieses Gericht hat in unserer Ideenküche für leuchtende Augen und knurrende Mägen gesorgt und wird hoffentlich auch Dich und Deine Lieben überzeugen. Obendrein ist es auch perfekt zum Mitnehmen geeignet. Wir wünschen schon einmal einen guten Appetit!

LOS GEHT'S

Wasche das **Gemüse** ab. Tupfe das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken.

Zum Kochen benötigst Du **1 kleine Schüssel**, **1 kleine Pfanne**, **1 große Pfanne**, **Backpapier** und ein **Backblech**.

1 POMMES ZUBEREITEN

Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor.

Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm dicke Stifte (Pommes) schneiden. **Pommes** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen (dabei etwas Platz für die Burgerbrötchen lassen), mit **Olivenöl*** beträufeln und mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.

Im Backofen auf der mittleren Schiene für ca. 20 Min. knusprig backen.

2 IN DER ZWISCHENZEIT

Tomate halbieren, Strunk entfernen und **Tomatenhälften** in Scheiben schneiden.

Blätter vom **Oregano** abzupfen.

Salatherz halbieren, Strunk herausschneiden und Blätter abzupfen.

Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.

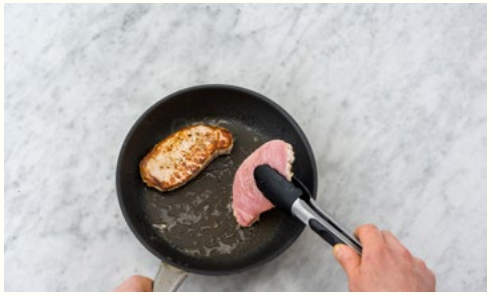
Saure Sahne in einer kleinen Schüssel mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken und glatt rühren.

3 ZWIEBELADE KOCHEN

Rote Zwiebel abziehen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.

In einer kleinen Pfanne **Öl*** erhitzen, **Zwiebelstreifen** zufügen, ca. 10 Min. bei mittlerer Hitze anbraten.

Anschließend mit **Zucker*** sowie etwas **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



4 HÄHNCHEN BRATEN

Hähnchenbrustfilets auf beiden Seiten mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.

In einer großen Pfanne **Öl*** auf hoher Stufe erhitzen, **Hähnchenbrust** hineingeben und auf jeder Seite 5 – 6 Min. anbraten.

Anschließend aus der Pfanne nehmen und in Scheiben schneiden.

Währenddessen **Burgerbrötchen** zu den **Pommes** in den Backofen geben und 8 – 10 Min. aufbacken.

5 BURGER BELEGEN

Burgerbrötchen aufschneiden. Die Hälften mit **saurer Sahne** bestreichen.

Die **Brötchenunterseite** mit **Salatblättern** und **Hähnchenbrustscheiben** belegen. **Zwiebelade** darauf verteilen.

Die **Oberseiten** mit **Oregano** bestreuen, dann mit **Mozzarella**- und **Tomatenscheiben** belegen.

6 ANRICHTEN

Brötchenhälften vorsichtig zusammenklappen und ein wenig zusammendrücken.

Hähnchen-Burger und **Pommes** auf Teller verteilen und zusammen mit der restlichen **sauren Sahne** als **Dip** genießen.

Guten Appetit!

2 – 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
vorw. festk. Kartoffeln	400 g	600 g	800 g
Tomate (Roma) NL | ES	1	1	2
Oregano	10 g	10 g	10 g
Salatherz (Romana)	1	1	1
Mozzarella (Bocconcino) 5)	125 g	230 g ⓑ	250 g
saure Sahne 5)	150 g	150 g	300 g
rote Zwiebel DE	1	1	2
Hähnchenbrustfilet	280 g	420 g	560 g
Brioche-Burgerbrötchen 1) 2) 5)	2	3	4
Olivenöl*	1 EL	1½ EL	2 EL
Öl*	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
Zucker*	½ TL	¾ TL	1 TL
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	100 g	PORTION (ca. 750 g)
Brennwert	567 kJ/135 kcal	4171 kJ/997 kcal
Fett	7 g	49 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	20 g
Kohlenhydrate	11 g	79 g
– davon Zucker	2 g	15 g
Eiweiß	8 g	57 g
Ballaststoffe	1 g	5 g
Salz	0 g	2 g

ALLERGENE

1) Weizen 2) Ei 5) Milch

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

URSPRUNGSLÄNDER

DE: Deutschland, ES: Spanien, NL: Niederlande

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

HelloFRESH