

# Hamburger mit geschmolzenem Mozzarella, dazu Kartoffelspalten und Tomaten-Gurken-Salat

# KIDS HIT



Rinderhackfleisch



Mozzarella (Bocconcino)



Kartoffeln



Tomatenketchup



Briochebrötchen



Tomaten



Balsamicoessig



Gewürzmischung „HelloMediterraneo“



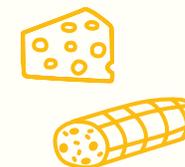
Gurke

## Mahl Zeit zum Überlegen!

Hamburger machen Hamburger, Berliner machen Berliner, Wiener machen Wiener Würstchen – oder?

Und da es heute schon Hamburger gibt, könnt ihr alle einmal überlegen: Welche Gerichte oder Spezialitäten gibt es, die nach den folgenden Städten benannt sind: Nürnberg, Lübeck, Dresden?

Habt ihr eine besondere Familienspezialität? Fügt sie doch einfach mit dem Namen eures Wohnortes zur Liste hinzu.





## MARCOS TIPPS FÜR KIDS

Wenn Ihr Eure Kinder mit ins Kochgeschehen einbinden möchtet, lasst sie doch die **Burgerpattys** formen und/oder den **Burger** belegen.

Also Ärmel hoch, Hände waschen und los geht's!



## LOS GEHT'S

Wascht das **Gemüse** ab.

Zum Kochen benötigt Ihr **2 große Schüsseln, 2 Backbleche** mit **Backpapier, 1 kleine Schüssel** und **1 große Pfanne**.



### 1 KARTOFFELSPALTEN ZUBEREITEN

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

Ungeschälte **Kartoffeln** in Spalten schneiden und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen (etwas Platz für die **Pattys** lassen).

Mit **Olivenöl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermischen und 20 – 25 Min. im Ofen backen.



### 2 HACKFLEISCH KNETEN

In einer großen Schüssel **Rinderhackfleisch**, mit der  **Hälfte** der **Gewürzmischung** vermischen, mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen und einen **Burgerpatty** pro Person formen. In einer großen Pfanne **Öl\*** erhitzen und **Pattys** von jeder Seite 3 – 4 Min. goldbraun anbraten.

**Mozzarella** in Scheiben schneiden. Je eine Scheibe **Mozzarella** auf die **Pattys** legen, diese für die letzten 5 – 8 Min. neben die **Kartoffelspalten** legen und fertig garen.



### 3 GEMÜSE SCHNEIDEN

Restlichen **Mozzarella** fein würfeln.

**Tomaten** halbieren, Strunk entfernen und **Tomatenhälften** in 1 cm große Würfel schneiden.

Enden der **Gurke** abschneiden und **Gurke** ebenfalls würfeln.

In einer kleinen Schüssel **Tomatenketchup** und restliche **Gewürzmischung** verrühren.



### 4 BURGER VOLLENDEN

**Briochebrötchen** aufschneiden, auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und für 2 – 3 Min. im Backofen aufbacken.

In einer großen Schüssel **Mozzarella-**, **Gurken-** und **Tomatenwürfel** mit **Olivenöl\*** und **Balsamicoessig** marinieren. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



### 5 ANRICHTEN

**Kräuterketchup** auf die **Brötchenhälften** streichen. Mit je einem **Patty** belegen und zusammen mit den **Kartoffelspalten** und **Salat** genießen.

## 3 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	3P	4P
Kartoffeln DE	600 g	800 g
Rinderhackfleisch	300 g	400 g
Gewürzmischung „HelloMediterraneo“	3 g	4 g
Mozzarella (Bocconcino) 5)	2	2
Tomaten NL   ES	3	4
Gurke NL   BE	1	2
Tomatenketchup	60 ml	80 ml
Briochebrötchen 1) 2) 5) 8) 10)	3	4
Balsamicoessig 1) 11)	18 ml ☉	24 ml
(Oliven-)Öl* für Schritt 1, 2 und 4	je 1½ EL	je 2 EL
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. 700 g)
Brennwert	621 kJ/148 kcal	4.249 kJ/1.016 kcal
Fett	8 g	53 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	24 g
Kohlenhydrate	12 g	82 g
– davon Zucker	2 g	16 g
Eiweiß	7 g	46 g
Salz	1 g	2 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

1) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier 5) Milch 8) Sesamsamen 10) Sojabohnen 11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

### URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland NL: Niederlande BE: Belgien ES: Spanien

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



#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:  
 DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de  
 AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at