



HERZHAFTER PORTOBELLO-PILZ-BURGER

mit Kartoffelwedges, Zwiebelade und Crème fraîche



HELLO PORTOBELLO

Ein Portobello-Pilz ist im Grunde ein ziemlich groß geratener Champignon, der locker einen Durchmesser von 10 cm erreichen kann.



Burgerbrötchen



Kartoffeln



Crème fraîche



Portobello-Pilze



rote Zwiebel



vorgegarte Rote Bete



Oregano



Salatherz



geriebener Cheddar



edelsüßes Paprikapulver



Balsamico-Crème

40 Minuten Stufe 3

Neuentdeckung Veggie

Burger gehen einfach immer! Und mit diesem vegetarischen Burger-Highlight verwöhnst Du heute Augen, Geschmacksknospen und Gaumen. Hier trifft ein saftiger, mit würzigem Cheddar gefüllter Portobello-Pilz auf Rote Bete, Zwiebel und frischen Salat. Die vielen **Ballaststoffe** sorgen für ein anhaltendes Sättigungsgefühl. Etwas Crème fraîche gibt den letzten Schliff! Guten Appetit!

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor. Zum Kochen benötigst Du außerdem **1 große Schüssel**, **1 kleine Pfanne**, ein **Sieb**, **Backpapier** und ein **Backblech**.



1 FÜR DIE WEDGES

Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm dicke Spalten (**Wedges**) schneiden. **Kartoffelwedges** in einer großen Schüssel mit **Olivenöl***, **Paprikapulver**, **Salz*** und **Pfeffer*** vermischen und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen (ein wenig Platz für die **Portobello-Pilze** lassen). **Wedges** im Backofen ca. 20 Min. backen.



2 IN DER ZWISCHENZEIT

Rote Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden. **Rote Bete** in dünne Scheiben schneiden. Blätter vom **Oregano** abzupfen und in feine Streifen schneiden. Blätter vom **Salatherz** abzupfen.



3 PILZE VORBEREITEN

Stiele der **Portobello-Pilze** vorsichtig herausbrechen. **Pilze** mit **Balsamico-Crème** und **Olivenöl*** beträufeln und mit **Salz*** und **Pfeffer*** bestreuen. In jeden **Pilz** ein wenig **Cheddar** füllen und für 5 – 10 Min. neben den **Kartoffelwedges** im Backofen garen. **Burgerbrötchen** ebenfalls im Backofen ca. 8 Min. aufbacken.

★ **TIPP:** Nutze die Gelegenheit und wende die **Kartoffelwedges** einmal.



4 ZWIEBELADE ZUBEREITEN

In einer kleinen Pfanne **Öl*** auf mittlerer Stufe erhitzen, **Zwiebelstreifen** zugeben und ca. 5 Min. anbraten. **Zucker*** zugeben und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. In einer kleinen Schüssel **Crème fraîche** mit etwas **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken und **Oreganostreifen** untermischen.



5 BURGER BELEGEN

Burgerbrötchen aufschneiden und mit **Crème fraîche** bestreichen. Auf der Unterseite **Salatblätter**, gefüllte **Portobello-Pilze** und **Zwiebelade** verteilen. Oberseite mit **Rote-Bete-Scheiben** belegen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen. Beide Hälften zusammenklappen und vorsichtig zusammendrücken.



6 ANRICHTEN

Portobello-Pilz-Burger mit den **Kartoffelwedges** auf Teller verteilen und mit restlicher **Crème fraîche** genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
festkochende Kartoffeln	600 g	900 g	1200 g
edelsüßes Paprikapulver	1 g	1,5 g	2 g
rote Zwiebel DE	1	2 (klein)	2
vorgegarte Rote Bete	250 g	375 g	500 g
Oregano	5 g	7,5 g	10 g
Salatherz (Romana)	1	2 (klein)	2
Portobello-Pilze	2	3	4
Balsamico-Crème 1) 12) 15)	12 ml	18 ml	24 ml
geriebener Cheddar 7)	50 g	75 g	100 g
Burgerbrötchen (mit Sesam) 1) 11)	2	3	4
Crème fraîche 7)	75 g	100 g	150 g
Olivenöl*	2 EL	3 EL	4 EL
Öl*	2 EL	3 EL	4 EL
Zucker*	½ EL	¾ EL	1 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	100 g	PORTION (ca. 800 g)
Brennwert	480 kJ/145 kcal	3952 kJ/1193 kcal
Fett	5 g	41 g
- davon ges. Fettsäuren	2 g	17 g
Kohlenhydrate	16 g	129 g
- davon Zucker	4 g	27 g
Eiweiß	4 g	27 g
Ballaststoffe	2 g	11 g
Salz	4 g	27 g

ALLERGENE

1) Weizen 7) Milch 11) Sesam 12) Schwefeldioxid und Sulfite 15) kann Spuren von Allergenen enthalten

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

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland

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) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!