



Pulled Chicken Kiwi-Halloumi-Burger,

dazu Süßkartoffelspalten und ein frischer Salat



EXTRA
LECKERBISEN

Pulled Chicken



Hähnchenbrustfilet



Gewürzmischung
„Südseeraum“



Gemüsebrühe



BBQ-Soße



Halloumi



Tomate



Kiwi



Gurke



Salatherz



Süßkartoffel



Burgerbrötchen
(mit Sesam)



Hartkäse ital. Art



Mayonnaise

30 Minuten Stufe 1

Tag 1-3 kochen

Mit unserem Hello Extra wird Dein sommerlicher Kiwi-Halloumi-Burger zu einem ganz besonderen Geschmackserlebnis, denn Dein Extra Leckerbissen dazu ist exotisch-würziges Pulled Chicken aus Hähnchenbrustfleisch, Barbecue-Soße und unserer Südseeraum-Gewürzmischung. Mit dabei sind knusprige Süßkartoffelspalten. Und Dein Salat wird dieses Mal mit einem nussigen Kürbiskerndressing abgeschmeckt. Wie immer gilt: Burgerzeit ist Glückliche-Zeit!

LOS GEHT'S

Wasche das **Gemüse** ab und tupfe das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken.

Zum Kochen benötigst Du **1 großen Topf**, **1 große Schüssel**, **1 große Pfanne**, **1 Sieb**, **1 Reibe** und **1 Backblech** mit **Backpapier**.



1 ZU BEGINN

Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor und erhitze Wasser im **Wasserkocher**.

Halloumi in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Kiwi schälen und in Scheiben schneiden.

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

Gurke in 1 cm große Würfel schneiden.

Salatherz halbieren, Strunk entfernen und **Salat** in Streifen schneiden.



4 PULLED CHICKEN ZUBEREITEN

In der Pfanne **Öl*** erhitzen, **Halloumischeiben** darin je Seite 2 Min. goldbraun anbraten.

Hühnerbrustfilets aus der **Brühe** nehmen, **Brühe** beiseitestellen und **Fleisch** mithilfe von 2 Gabeln auseinanderrufen. Das

Fleisch in einer großen Schüssel mit der **BBQ-Soße**, 50 ml [75 ml | 100 ml] **Brühe** und der **Gewürzmischung „Südseetraum“** vermengen. Nochmals mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken und warm halten.



2 DIE SÜSSKARTOFFELWEDGES

Süßkartoffel schälen, in ca. 1 cm breite Spalten schneiden und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Mit reichlich **Salz*** und **Pfeffer*** bestreuen und auf der mittleren Schiene im Backofen 15 – 20 Min. backen. Währenddessen **Wasser*** in einem großen Topf erhitzen und **Gemüsebrühe** und **Hähnchenbrüste** hinzugeben, **salzen*** und zugedeckt für 12 – 18 Min. kochen, bis das **Fleisch** zart ist. Mit dem Rezept fortfahren.



5 ZUM SCHLUSS

Hartkäse grob reiben. In einer großen Schüssel **Öl***, **Essig***, **Salz*** und **Pfeffer*** zu einem **Dressing** vermischen. **Salatstücke**, **Gurkenwürfel** und geriebenen **Hartkäse** hineingeben und gut vermischen.



3 BRÖTCHEN RÖSTEN

Burgerbrötchen aufschneiden. In einer großen Pfanne **Butter*** bei mittlerer Hitze erwärmen, **Brötchen** darin mit der Schnittfläche nach unten 2 – 3 Min. rösten. Dann herausnehmen und kurz beiseitestellen.



6 BURGER BELEGEN

Brötchenhälften mit ein wenig **Mayonnaise** bestreichen. Dann mit **Pulled Chicken**, **Tomaten-**, **Halloumi-** und **Kiwischeiben** belegen. Zusammen mit **Salat** und **Süßkartoffelspalten** genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Halloumi 5)	200 g	250 g	400 g
Kiwi IT	1	1	1
Tomate NL ES	1	1	2
Gurke NL ES	½ ☉	¾ ☉	1
Salatherz (Romana)	1	1	1
Süßkartoffel US	1 (klein)	1	1 (groß)
Gemüsebrühe	4g	6g	8g
Hähnchenbrustfilet	280g	420g	560g
Burgerbrötchen (mit Sesam) 1) 8)	2	3	4
Gewürzmischung „Südseetraum“	2 g ☉	4 g	4 g
BBQ-Soße	60 ml	80 ml	120 ml
Hartkäse ital. Art 2) 5)	10 g ☉	15 g ☉	20 g
Mayonnaise 2) 4)	20 ml	30ml ☉	40 ml
Wasser* für Schritt 2	600 ml	900 ml	1.200 ml
Butter* 5) für Schritt 3	1 EL	1½ EL	2 EL
Öl* für Schritt 4 und 5	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
Weißweinessig* 1) 11) für Schritt 5	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 (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 1.000 g)
Brennwert	471 kJ/113 kcal	4.908 kJ/1.173 kcal
Fett	5 g	52 g
- davon ges. Fettsäuren	2 g	23 g
Kohlenhydrate	11 g	116 g
- davon Zucker	3 g	33 g
Eiweiß	6 g	64 g
Salz	1 g	3 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 3) Sellerie 4) Senf 5) Milch
8) Sesamsamen 11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

URSPRUNGSLÄNDER

ES: Spanien NL: Niederlande US: Vereinigte Staaten von Amerika IT: Italien

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



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

Guten Appetit!