



# SAFTIGER RINDFLEISCH-KAROTTEN-BURGER,

dazu herzhaft-knusprige Käsepommes



## HELLO BRIOCHEBRÖTCHEN

Diese Kombination ist eine der meist verwendeten in der Burgerwelt. Ein stattlicher Rinderhack-Patty und ein leicht süßliches, lockeres Briochebrötchen.



Rinderhackfleisch



Karotte



Mayonnaise



Ketchup



Hartkäse



Salatherz



Tomate



Vollkorn-Briochebrötchen



Kartoffel

30 Minuten Stufe 2

Neuentdeckung Zeit sparen

Tag 1-2 kochen

Ein Burgerpatty mit geraspelter Karotte? Ein Burgerbrötchen aus Vollkorn-Brioche Teig? Ja, unbedingt! **Protein-** und **ballaststoffreich** auf einen Schlag. Rustikal, leicht in der Zubereitung und einfach richtig lecker – so stellen wir uns das perfekte Burgerrezept vor. Also haben wir es fix mit knusprigen Käsepommes kombiniert und für Dich geschrieben. Wir hoffen, es schmeckt Dir und Deinen Lieben genauso gut wie uns!

Wasche das **Gemüse** ab. Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor. Zum Kochen benötigst Du außerdem eine **Gemüsereibe**, **Backpapier**, ein **Backblech**, **1 große Schüssel**, **1 große Pfanne** und **Küchenpapier**.



## 1 POMMES ZUBEREITEN

**Kartoffeln** schälen und in 1 cm dicke Stiften (Pommes) schneiden. **Pommes** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, **salzen** und mit 1 EL [2 EL] **Olivenöl** beträufeln. Auf der mittleren Schiene im Backofen 18 – 20 Min. backen, bis die **Pommes** goldbraun sind.

Währenddessen kannst Du die **Pattys** zubereiten.



## 4 FÜR DIE KÄSEPOMMES

Nach Ende der Backzeit **Pommes** aus dem Ofen nehmen, **Hartkäse** darüberreiben und für 1 – 2 Min. im noch warmen Backofen schmelzen lassen und warm halten.



## 2 PATTYS VORBEREITEN

**Karotte** schälen und grob reiben. In einer großen Schüssel **Karottenraspel** mit **Rinderhackfleisch** vermengen und mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. Aus der Masse 2 [4] gleich große **Pattys** formen. **Tomate** in dünne Scheiben schneiden. **Salatblätter** vom Strunk lösen.



## 5 BURGER BELEGEN

**Briochebrötchen** aufschneiden. In der großen Pfanne **Brötchenhälften** ohne weitere Fettzugabe ca. 1 Min. auf den Schnittflächen rösten. Anschließend **Brötchenoberseite** mit **Mayonnaise** und **Unterseite** mit **Ketchup** bestreichen. **Burger** mit **Salatblättern**, **Patty** und **Tomatenscheiben** belegen. **Brötchenoberseite** aufsetzen.



## 3 PATTYS BRATEN

In einer großen Pfanne ½ EL [1 EL] **Öl** stark erhitzen, **Pattys** darin auf beiden Seiten je 3 – 4 Min. anbraten.

★ **TIPP:** Wenn Du Deinen Patty lieber ganz durchgebraten genießen möchtest, gib ihn für die letzten 5 Min. der Backzeit zu den Pommes in den Backofen.



## 6 ANRICHTEN

**Burger** auf Teller verteilen und zusammen mit den **Käsepommes**, **Ketchup** und **Mayonnaise** genießen.

# 2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
vorw. festk. Kartoffeln	500 g	1000 g
Karotte NL	1	2
Rinderhackfleisch	300 g	600 g
Tomate (Roma) ES	½ ☺	1
Salatherz	½ ☺	1
Hartkäse ital. Art 3) 7)	20 g	40 g
Vollkorn-Briochebrötchen 1) 6) 7) 11) 15)	2	4
Mayonnaise 3) 10)	40 ml	80 ml
Ketchup	40 ml	80 ml

Salz\*, (Oliven-)Öl\*, Pfeffer\*

\* Gut, im Haus zu haben [bei 4 Personen Menge in Klammern].  
☺ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 800 g)
Brennwert	565 kJ/135 kcal	4577 kJ/1095 kcal
Fett	7 g	52 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	18 g
Kohlenhydrate	13 g	98 g
– davon Zucker	3 g	19 g
Eiweiß	7 g	54 g
Ballaststoffe	2 g	12 g
Salz	1 g	3 g

## ALLERGENE

1) Weizen 3) Ei 6) Soja 7) Milch 10) Senf 11) Sesam  
15) kann Spuren von Allergenen enthalten

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

## URSPRUNGLÄNDER

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) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

# Guten Appetit!