



SLOPPY JOES! MINIBURGER MIT BBQ-HACKFLEISCHSOSSE

ADD-ON



Aufgrund der aktuellen Situation kann es verstärkt zu Zutatenänderungen in unseren Rezepten kommen.

Bitte beachte daher folgendes:

- Prüfe immer die Allergene, mögliche Spuren von Allergenen sowie bei Bedarf (z.B. Diabetes) mögliche Abweichungen des Zuckergehalts auf der Zutatenverpackung.
- Wenn in Deinem Rezept eine Zutat fehlt oder durch eine andere ersetzt wurde, findest Du die aktualisierte Version des Rezepts mit Zubereitungsschritten sowie aktuellen Nährwerten, Allergenen und Produktinformationen unter www.hellofresh.de/menus/2020-W22

Vielen Dank für Dein Verständnis!



gemischtes Hackfleisch



stückige Tomaten



BBQ-Soße



Ketchup



rauchiges Gewürz



Salatherz (Romana)



Käse-Mix



Mayonnaise



Miniburger-Brötchen

30 Minuten

Stufe 1

903

Tag 1-2 kochen

LOS GEHT'S

Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.
Wasche das **Gemüse** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier**, **1 große Pfanne** und **1 große Schüssel**.



1 ZU BEGINN

Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.
1 EL **Öl*** in einer großen Pfanne erhitzen und **Hackfleisch** darin für 4 – 5 Min. scharf anbraten. Das **Hackfleisch** dabei gut zerkleinern.



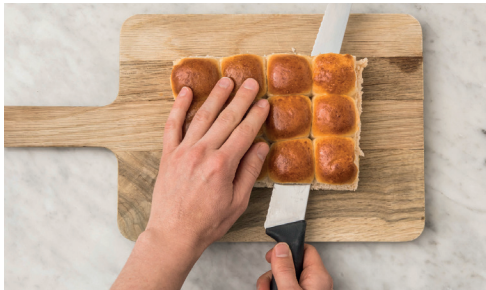
2 SOSSE ZUBEREITEN

Hitze etwas reduzieren und **Hackfleisch** mit **stückigen Tomaten**, **BBQ-Soße**, **Ketchup** und **rauchigem Gewürz** ablöschen. Umrühren und ca. 10 Min. köcheln lassen, bis die **Soße** sehr dick ist. **Soße** mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



3 FÜR DEN SALAT

Salat halbieren, Strunk herausschneiden und **Salathälften** in Streifen schneiden. **Salatstreifen** in einer großen Schüssel zusammen mit **Mayonnaise** vermengen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. Beiseitestellen.



4 BROT AUFBACKEN

Miniburger-Brötchen waagrecht aufschneiden, wieder zusammenklappen und im vorgeheizten Ofen für 3 – 5 Min. aufbacken.



5 BROT FÜLLEN

Miniburger-Brötchen aufklappen und zuerst mit **Salat** belegen, dann mit **Hackfleischfüllung** und zuletzt mit **Käse** toppen. Deckel aufsetzen.



6 UND JETZT GENIESSEN

Fertige **Sloppy Joes** entlang der Linien portionieren und genießen.

Guten Appetit!

2 PERSONEN ZUTATEN

	2P
gemischtes Hackfleisch	200 g
stückige Tomaten	1
BBQ-Soße 3) 4)	40 ml
Ketchup 3)	17 ml
rauchiges Gewürz 4)	4 g
Salatherz (Romana)	1
Mayonnaise 2) 4)	34 ml
Miniburger-Brötchen 1) 2) 5) 7) 8)	300 g
Käse-Mix 5)	100 g
Öl* für Schritt 1	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.

DURCHSCHNITTICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 650 g)
Brennwert	747 kJ/179 kcal	4.669 kJ/1.116 kcal
Fett	9,65 g	60,34 g
– davon ges. Fettsäuren	3,43 g	21,44 g
Kohlenhydrate	14,63 g	91,43 g
– davon Zucker	3,72 g	23,25 g
Eiweiß	7,71 g	48,21 g
Salz	1,007 g	6,296 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
7) Schalenfrüchte 8) Sesamsamen

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

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-STD-40-004).

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

2020 | KW 22 | 903 HelloFRESH