



WINTERLICHE MINIBURGER MIT HACKFLEISCH

Käse und Rotkohlsalat

ADD-ON



gemischtes Hackfleisch



geraspelter Rotkohl



Wildpreiselbeermarmelade



Limette



Frühlingszwiebel



Hoisin-Soße



stückige Tomaten



Käse-Mix



Mini-Burger mit Sesam

30 Minuten

Stufe 1

Tag 1-2 kochen

Wasche **Obst** und **Gemüse** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 Backbleche** mit **Backpapier**, **1 große Pfanne** und **1 große Schüssel**.



1 KLEINE VORBEREITUNG

Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.

Weißen und grünen Teil der **Frühlingszwiebel** **getrennt voneinander** in dünne Ringe schneiden.

Limette halbieren.



2 FLEISCH BRATEN

1 EL **Öl*** in einer großen Pfanne erhitzen und **Hackfleisch** und die weißen **Frühlingszwiebelringe** darin für 4 – 5 Min. scharf anbraten. Das **Hackfleisch** dabei gut zerkleinern. Hitze etwas reduzieren und **Hackfleisch** mit stückigen **Tomaten** und **Hoisin-Soße** ablöschen. Umrühren und bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen, bis die **Soße** sehr dick ist. Dabei gelegentlich umrühren.



3 FÜR DEN SALAT

Rotkohl in eine große Schüssel geben. **Rotkohl** und **grüne Frühlingszwiebelringe** zusammen mit **Preiselbeermarmelade** und **Soft** einer halben **Limette** gut vermengen, dabei für 1 Min. mit den Händen gut durchkneten (dadurch wird der **Rotkohl** weicher) und mit **Salz***, **Pfeffer*** und **Zucker*** abschmecken. Beiseitestellen.



4 BROT AUFBACKEN

Brot auspacken, waagrecht aufschneiden, wieder zusammenklappen und im vorgeheizten Ofen für 3 – 5 Min. aufbacken. Restliche **Limette** in Spalten schneiden.



5 BROT FÜLLEN

Brot aufklappen und zuerst mit **Rotkohlsalat** belegen. Dann mit **Hackfleischfüllung** und zuletzt mit **Käse** toppen. **Brotdeckel** aufsetzen.



6 ANRICHTEN

Fertiges **Brot** entlang der Linien portionieren und mit **Limettenspalten** genießen.

2 PERSONEN ZUTATEN

	2P
gemischtes Hackfleisch	200 g
geraspelter Rotkohl	200 g
Wildpreiselbeermarmelade	50 g
Limette BR MX	1
Frühlingszwiebel DE ES	1
Hoisin-Soße 1) 10)	60 ml
stückige Tomaten	1
Käse-Mix 5)	50 g
Mini-Burger mit Sesam 1) 8)	300 g
Öl* für Schritt 2	1 EL
Salz*, Pfeffer*, Zucker*	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	611 kJ/146 kcal	4.226 kJ/1.010 kcal
Fett	5,92 g	40,94 g
– davon ges. Fettsäuren	2,10 g	14,53 g
Kohlenhydrate	15,91 g	110,04 g
– davon Zucker	5,12 g	35,41 g
Eiweiß	6,52 g	45,07 g
Salz	0,816 g	5,641 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 5) Milch 8) Sesamsamen
10) Sojabohnen

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

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland ES: Spanien BR: Brasilien MX: Mexiko

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

Guten Appetit!