



Leichter kochen,  
besser essen!



KW 26 Teile Deine Bilder mit dem Hashtag #hellofreshgewinnspiel bei uns auf [f](#) [t](#) [v](#) [p](#)  
2015



HelloFresh.de | kundenservice@hellofresh.de | HelloFresh.at | kundenservice@hellofresh.at

## Italienischer Hähnchen-Burger

mit selbstgemachten Ofen-Pommes und Zwiebelade

Wenn Du von dem Unterschied zwischen dem Foto und dem Burger in Fast-Food-Restaurants auch immer so enttäuscht bist, dürftest Du heute Deine helle Freude haben: Bei diesem Burger musst Du den Kiefer weit aufklappen und bekommst einen leckeren Burger zwischen die Zähne. Guten Appetit!



35 min.



Stufe 3



Hähnchenbrust



Kartoffeln, festkochend



Tomaten



Oregano



Zwiebeln, rot



Salatherz



Mozzarella



Steinofenbrötchen



Schmand

Zutaten in Deiner Box .....	2 Personen .....	4 Personen .....
Hähnchenbrust	2	4
Kartoffeln, festkochend	400 g	800 g
Tomaten	1	2
Oregano	5 g	10 g
Zwiebeln, rot	1	2
Salatherz	1	2
Mozzarella 7)	125 g	250 g
Burger-Brötchen 1)	2	4
Schmand 7)	75 g	150 g

⊕ Ggf. auch für andere  
Rezepte verwenden

### Allergene

1) Gluten 7) Lactose

### Nährwerte pro Person

Kalorien: 875 kcal  
Kohlenhydrate: 75 g  
Fett: 37 g, Eiweiß: 53 g  
Ballaststoffe: 8 g

**Gut im Haus zu haben** (bei 4 Personen Mengen verdoppeln) .....

Olivenöl, Salz, Pfeffer, Öl, Zucker, Butter

**Was zum Kochen gebraucht wird** .....

Backofen, Backblech, Backpapier, kleine Pfanne, große Pfanne

2



**1 Hähnchenbrust** aus dem Kühlschrank nehmen. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

**2 Kartoffeln** gut waschen, schälen und in ca. 1 cm dicke Pommes schneiden. Diese auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, mit 1 EL **Olivenöl** beträufeln und mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. Dann in den Ofen schieben und ca. 20 Min. knusprig backen. Einmal wenden.

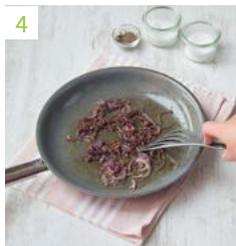
4



**3 Tomate** waschen, Strunk entfernen und in vier Scheiben schneiden. **Oregano** waschen, trockenschütteln, Blätter abzupfen. **Zwiebel** abziehen und in dünne Streifen schneiden. Äußere, welke Blätter vom **Salatherz** entfernen, Strunk abschneiden, Blätter waschen und abtropfen lassen. **Mozzarella** abgießen und in dünne Scheiben schneiden.

**4 Burger-Brötchen** nach Packungsanleitung im Ofen aufbacken, jetzt die **Pommes** einmal wenden. **Für die Zwiebelade:** In einer kleinen Pfanne 2 EL **Öl** erhitzen, **Zwiebeln** dazugeben und ca. 10 Min. bei mittlerer Hitze anbraten. 1 TL **Zucker** zufügen und mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.

4



**5** In einer großen Pfanne 1 TL **Butter** erhitzen. **Hähnchenbrust** jeweils von beiden Seiten mit **Salz** und **Pfeffer** bestreuen. Dann in der Pfanne 2–3 Min. auf jeder Seite scharf anbraten.

**6 Burger-Brötchen** nach der Aufbackzeit aus dem Ofen nehmen und halbieren. Jede Hälfte mit etwas **Schmand** bestreichen, den Rest als Dip aufbewahren. Auf der Unterseite **Salatblätter**, **Hähnchenfleisch** und **Zwiebelade** verteilen. Auf die Oberseite **Oreganoblätter**, **Mozzarella** und **Tomaten** legen, mit ein wenig **Salz** und **Pfeffer** würzen. Beide Hälften zusammenklappen und vorsichtig zusammendrücken.

6



**7** Italienische **Hähnchen-Burger** mit den **Ofen-Pommes** auf Tellern verteilen und mit dem restlichen **Schmand** als Dip genießen!