



Leichter kochen,  
besser essen!



KW26 2015 Teile Deine Bilder mit dem Hashtag #hellofreshgewinnspiel bei uns auf [f](#) [t](#) [i](#) [p](#)



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

## Herzhaft gefüllte Portobello-Pilz-Burger mit Ofen-Pommes, Zwiebelade und Crème-fraîche-Dip

Wir haben wieder ein vegetarisches Burger-Rezept gefunden, mit dem Du Augen, Geschmacksknospen und Deinem Gaumen eine Freude bereitest. Zudem tust Du Deinen Körper mit den vielen bekannten und noch mehr unbekanntem sekundären Pflanzenstoffen etwas Gutes. Guten Appetit!



40 min.



Stufe 3



Kartoffeln, festkochend



Paprikapulver, edelsüß



Portobello-Pilze



Limette



Zwiebel, rot



Rote Bete



Oregano (frisch)



Salatherz



Cheddar, gerieben



Steinofenbrötchen



Crème fraîche

Zutaten in Deiner Box .....	2 Personen .....	4 Personen .....
Kartoffeln, festkochend	600 g	1200 g
Paprikapulver, edelsüß 15)	1 g	2 g
Portobello-Pilze	2	4
Limette ⊕	1/2	1
Zwiebel, rot	1	2
Rote Bete	1 Stück	2 Stücke
Oregano, frisch	5 g	10 g
Salatherz	1	2
Cheddar, gerieben 7) ⊕	50 g	100 g
Burgerbrötchen 1)	2	4
Crème fraîche 7)	75 g	150 g

⊕ Ggf. auch für andere  
Rezepte verwenden

### Allergene

1) Gluten 7) Lactose  
15) kann Spuren von  
Allergenen enthalten

### Nährwerte pro Person

Kalorien: 784 kcal  
Kohlenhydrate: 94 g  
Fett: 30 g, Eiweiß: 23 g  
Ballaststoffe: 9 g

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

Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker

### Was zum Kochen gebraucht wird .....

Backofen, Backpapier, Backblech (2), evtl. Einmal-Handschuhe, kleine Pfanne



**1** Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. **Kartoffeln** schälen und in ca. 1 cm dicke Pommes schneiden. Diese in einer Schüssel mit 2 EL **Olivenöl**, **Paprikapulver**, **Salz** und **Pfeffer** vermischen und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Ein wenig Platz für die **Portobello-Pilze** lassen. In den Ofen schieben und ca. 20 Min. garen. Nach 10 Min., oder wenn die **Burgerbrötchen** zum Aufbacken in den Ofen kommen, einmal wenden.



**2** **Zwiebeln** abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden. **Rote Bete** in dünne Scheiben schneiden. **Oregano** waschen und trockenschüttern, dann die Blätter fein schneiden. Äußere Blätter vom **Salatherz** entfernen, vom Strunk 1 cm abschneiden, Blätter waschen und abtropfen lassen. **Burgerbrötchen** nach Packungsanleitung im Ofen aufbacken.



**3** **Limette** entsaften. **Portobello-Pilze** säubern, Stiele evtl. vorsichtig herausbrechen. Die **Pilze** mit etwas **Limettensaft** und von allen Seiten mit **Olivenöl** bestreichen und mit **Salz** und **Pfeffer** bestreuen. Jeden Pilz mit ein wenig **Cheddar** füllen und mit der Öffnung nach oben für ca. 5–10 Min. in den Ofen neben die **Kartoffeln** setzen.



**4** 2 EL **Öl** in einer kleinen Pfanne erhitzen, **Zwiebeln** zugeben und ca. 10 Min. bei mittlerer Hitze anbraten. 1 TL **Zucker** dazugeben und mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. In einer kleinen Schüssel **Crème fraîche** mit etwas **Salz** und **Pfeffer** abschmecken und **Oregano** untermischen.

**5** **Burgerbrötchen** nach der Aufbackzeit aus dem Ofen nehmen und halbieren. Auf jeder Hälfte mit ein wenig **Crème fraîche** bestreichen. Dann auf der Unterseite **Salatblätter**, gefüllte **Portobello-Pilze** und **Zwiebelade** verteilen. Auf die Oberseite **Rote Bete-Scheiben** legen, mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. Beide Hälften zusammenklappen und vorsichtig zusammendrücken. **Portobello-Pilz-Burger** mit den **Ofen-Pommes** auf Tellern verteilen, mit restlichem **Crème fraîche-Dip** genießen.