

# Cheeseburger mit verstecktem Gemüse dazu Kartoffelspalten

Family 30 – 40 Minuten • 984 kcal • Tag 2 kochen

14



Brioche Bun, natur



gemischtes Hackfleisch



Karotte



geriebener Junger Gouda



vorw. festk. Kartoffeln



Gewürzmischung  
„Hello Paprika“



Joghurt



Tomate



Schalotte



- Ohne künstliche Farbstoffe  
- Ohne künstliche Aromen  
- Ohne hinzugefügte Glutamate

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Öl\*, Salz\*, Pfeffer\*

## Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 große Pfanne, 1 große Schüssel, 1 kleine Schüssel, Gemüseschäler und Gemüseribe

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Brioche Bun, natur <b>7) 8) 15)</b>	2	3	4
gemischtes Hackfleisch	250 g	375 g	500 g
Karotte <b>DE</b>	1	2	2
geriebener Junger Gouda <b>7)</b>	50 g	75 g	100 g
vorw. festk. Kartoffeln	400 g	600 g	800 g
Gewürzmischung „Hello Paprika“	4 g	6 g	8 g
Joghurt <b>7)</b>	100 g	150 g	200 g
Tomate <b>NL   ES   BE   PL   MA</b>	1	1	2
Schalotte <b>DE   NL   FR</b>	1	1	2

\*\*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. 620 g)
Brennwert	666 kJ/159 kcal	4116 kJ/984 kcal
Fett	8,33 g	51,48 g
– davon ges. Fettsäuren	3,10 g	19,17 g
Kohlenhydrate	13,53 g	83,62 g
– davon Zucker	2,79 g	17,26 g
Eiweiß	5,87 g	36,29 g
Salz	0,649 g	4,008 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:** **7)** Milch (einschließlich Laktose) **8)** Eier **15)** Weizen

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

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **BE:** Belgien **PL:** Polen **MA:** Marokko **FR:** Frankreich



## 1 Kartoffeln backen

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

Gewaschene **Kartoffeln** je nach Größe vierteln oder halbieren. **Kartoffeln** in einer großen Schüssel mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** und der **Gewürzmischung** vermengen.

Auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und 25 – 30 Min. goldbraun backen.



## 2 Gemüse anbraten

**Karotte** schälen und grob raspeln.

**Schalotte** fein würfeln.

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen. Geraspelte **Karotte**, gehackte **Schalotte** und eine Prise **Salz\*** hinzufügen und ca. 3 Min. anschwitzen. Danach in die große Schüssel aus Schritt 1 geben, beiseite stellen und etwas abkühlen lassen.



## 3 Für den Belag

**Tomate** in ca. 0,5 cm Scheiben schneiden.

In einer kleinen Schüssel **Joghurt** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 4 Burger braten

**Hackfleisch** in die große Schüssel zu den **Karotten** geben, mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen, gründlich vermengen und zu 2 [3 | 4] flachen **Burgerpatties** formen.

Die große Pfanne aus Schritt 2 erneut erhitzen. **Patties** darin auf einer Seite ca. 4 Min. braten. **Patties** wenden, mit **Gouda** bestreuen und weitere 4 Min. braten. Kurz beiseitestellen.

**Tipp:** Wenn Du Dein Fleisch gut durchgebraten magst, gib es ca. 5 Min. zu den **Wedges** in den Backofen.



## 5 Brot aufbacken

**Burgerbrötchen** aufschneiden und ca. 2 Min. vor Ende der Backzeit zum Aufbacken zu den **Kartoffelwedges** in den Backofen geben.



## 6 Anrichten

Nach dem Aufbacken **Burgerbrötchen** aufklappen, beide Seiten mit einem **Klecks Dip** bestreichen. Die unteren **Brötchenhälften** mit **Patties** und **Tomatenscheiben** belegen, dann die beiden Hälften wieder zusammenklappen. Zusammen mit **Kartoffelwedges** und restlichem **Dip** genießen.

**Guten Appetit!**

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

