

Portobello-Burger mit Ziegenkäse süßen Zwiebeln & Kartoffelwedges, dazu Rucola-Salat

Vegetarisch Thermomix hilft • 802 kcal • Tag 3 kochen

24



vorw. festk. Kartoffeln



rote Zwiebel



Portobello-Pilze



Ziegenfrischkäsetaler



Brioche Bun, natur



Rucola



Balsamicocrema



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Zucker*, Balsamicoessig*, Öl*, Salz*, Olivenöl*, Pfeffer*

Kochutensilien

Thermomix®, 1 Backblech mit Backpapier, 1 große Pfanne und 1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
vorw. festk. Kartoffeln	400 g	600 g	800 g
rote Zwiebel DE	1	2	2
Portobello-Pilze	2	3	4
Ziegenfrischkäsetaler 7)	125 g	187,5 g**	250 g
Brioche Bun, natur 7) 8) 15)	160 g	240 g	320 g
Rucola	50 g	75 g	100 g
Balsamicoreme 13) 14)	12 g	18 g**	24 g

**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. 510 g)
Brennwert	655 kJ/157 kcal	3356 kJ/802 kcal
Fett	7,7 g	39,3 g
– davon ges. Fettsäuren	3,1 g	15,8 g
Kohlenhydrate	16,6 g	84,8 g
– davon Zucker	2,7 g	14 g
Eiweiß	3,7 g	18,9 g
Salz	0,33 g	1,67 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 **13)** Glutenhaltiges Getreide **14)** Schwefeldioxide und Sulfite **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland



Kartoffeln backen

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

Kartoffeln in 2 cm breite Spalten schneiden und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Dabei etwas Platz für die **Portobellos** lassen. **Kartoffeln** mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen und im Backofen 25 – 30 Min. backen, bis sie knusprig sind.

Tipp: Benutze für 3 und 4 Personen 2 Bleche.

Währenddessen fortfahren.



Portobello backen

10 Min. vor Ende der Kartoffelgarzeit, **Portobellos** mit der Stielseite nach oben neben die **Kartoffelspalten** auf das Backblech legen und 8 – 10 Min. im Ofen mitbacken.

Burgerbrötchen aufschneiden und in den letzten 3 – 4 Min. mit in den Ofen geben und aufbacken.



Zwiebeln dünsten

Zwiebel halbieren, abziehen und in dünne Streifen schneiden.

10 g [15 g | 20 g] **Öl*** und **Zwiebelstreifen** in den Mixtopf geben und **10 Min./100 °C/Reverse/Stufe 1** dünsten.

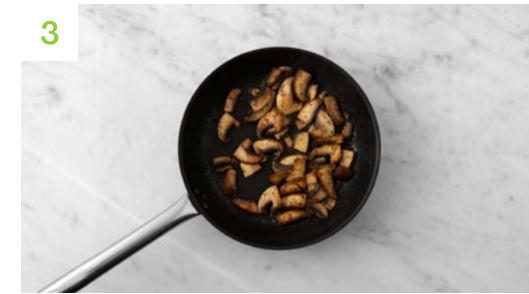
Währenddessen fortfahren.



Zwiebeln & Salat

Nach der Zwiebel-Dünstzeit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Balsamicoessig***, **Salz*** und 0,5 TL [0,75 TL | 1 TL] **Zucker*** in den Mixtopf zugeben und **5 Min./90°C/Reverse/Stufe 1** karamellisieren.

Währenddessen in einer großen Schüssel **Balsamicoreme**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl***, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Wasser***, **Salz*** und **Pfeffer*** zu einem **Dressing** verrühren. **Rucola** etwas kleiner zupfen und mit dem **Dressing** mischen.



Portobello braten

Die Stiele vorsichtig von den **Portobellos** schneiden.

In einer großen Pfanne 0,5 EL [0,75 EL | 1 EL] **Öl*** erhitzen. **Portobellos** darin 2 – 3 Min. auf jeder Seite braten, bis sie weich und goldbraun sind. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



Anrichten

Brötchen-Unterseiten mit etwas **Rucolasalat** belegen.

Portobello mit der Stielseite nach oben darauf setzen und mit **Ziegenfrischkäsetalern** belegen.

Mit **süßen Zwiebeln** toppen und mit dem **Brötchendeckel** schließen.

Portobello-Burger mit **Kartoffelspalten** und restlichem **Rucolasalat** auf Teller verteilen.

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>

