

# Mexican Chicken Burger mit Chorizo

Guacamole und Jalapeños, dazu smoky Paprika-Dip

45 – 55 Minuten • 1028 kcal • Tag 3 kochen

16



Hähnchenbrustfilet in Lake



Chorizo



Brioche Bun, natur



Sriracha Sauce



Crème fraîche, Bio



Knoblauchzehe



Gewürzmischung „Hello Smoky Paprika“



rote Spitzpaprika



Avocado



Ofenkartoffel



Schwarzkümmel



Jalapeño



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

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab und tupfe das Fleisch mit Küchenpapier trocken.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Pfeffer\*, Öl\*, Salz\*, Butter\*

## Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 hohes Rührgefäß, 1 Pürierstab, 1 große Pfanne und 1 kleine Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Hähnchenbrustfilet in Lake	250 g	375 g	500 g
Chorizo <b>7</b> <b>11</b>	60 g	80 g	120 g
Brioche Bun, natur <b>7</b> <b>8</b> <b>15</b>	160 g	240 g	320 g
Sriracha Sauce	8 ml	16 ml	16 ml
Crème fraîche, Bio <b>7</b>	100 g	150 g**	200 g
Knoblauchzehe <b>ES</b>	2	3	4
Gewürzmischung „Hello Smoky Paprika“ <b>9</b>	3 g	4,5 g**	6 g
rote Spitzpaprika <b>NL</b>   <b>ES</b>   <b>MA</b>	2	3	4
Avocado <b>GT</b>   <b>ES</b>   <b>MX</b>   <b>CL</b>   <b>MA</b>   <b>PE</b>   <b>EG</b>   <b>MZ</b>   <b>CO</b>   <b>DM</b>   <b>IL</b>   <b>ZA</b>   <b>TZ</b>   <b>KE</b>   <b>PT</b>	1	2	2
Ofenkartoffel <b>DE</b>   <b>FR</b>   <b>BE</b>	2	3	4
Schwarzkümmel	4 g	6 g**	8 g
Jalapeño <b>NL</b>   <b>ES</b>   <b>MA</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. 670 g)
Brennwert	641 kJ/153 kcal	4303 kJ/1028 kcal
Fett	8,4 g	56 g
– davon ges. Fettsäuren	3,3 g	21,9 g
Kohlenhydrate	12,1 g	81,1 g
– davon Zucker	3,2 g	21,3 g
Eiweiß	7,2 g	48 g
Salz	0,57 g	3,81 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 **9** Senf **11** Soja **15** Weizen

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

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **GT:** Guatemala **ES:** Spanien

**MX:** Mexiko **CL:** Chile **MA:** Marokko **PE:** Peru **EG:** Ägypten **MZ:** Mosambik

**CO:** Kolumbien **DM:** Dominica **IL:** Israel **ZA:** Südafrika **TZ:** Tansania

**KE:** Kenia **PT:** Portugal **NL:** Niederlande **FR:** Frankreich **BE:** Belgien



## 1 Kartoffeln schneiden

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

Gewaschene **Kartoffeln** in 1 cm breite Sticks schneiden und auf einer Hälfte eines mit Backpapier belegten Backblechs verteilen.

Mit **Schwarzkümmel**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermengen.

1 [1,5 | 2] **Spitzpaprika** längs halbieren, entkernen und in grobe Stücke schneiden.

**Paprikastücke** neben die **Kartoffeln** legen und mit etwas **Öl\*** beträufeln.



## 2 Knoblauch backen

**Knoblauch** ebenfalls auf das Backblech legen.

Backblech für 25 – 30 Min. in den Ofen geben, bis die **Kartoffeln** gar sind.

**Knoblauch** nach 10 Min. und **Spitzpaprika** nach 15 Min. herausnehmen.

Inzwischen restliche **Spitzpaprika** längs halbieren, entkernen und in feine Ringe schneiden.

**Jalapeño** in Ringe schneiden und nach Belieben entkernen.



## 3 Für die Guacamole

**Avocado** halbieren, entkernen und das **Fruchtfleisch** in einer kleinen Schüssel mithilfe einer Gabel grob zerdrücken. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

**Hähnchenbrustfilets** waagrecht auf, aber nicht ganz durchschneiden und wie ein Buch aufklappen.

Von beiden Seiten **salzen\*** und **pfeffern\***.

**Chorizo** in 1 cm Stücke schneiden.



## 4 Soße pürieren

**Spitzpaprika** und **Knoblauch** nach der Garzeit aus dem Ofen nehmen und in einem hohen Rührgefäß mit **Crème fraîche**, **Sriracha (Achtung: scharf!)** und „Hello Smoky Paprika“ mit einem Mixstab pürieren. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

In einer großen Pfanne 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Butter\*** schmelzen.

**Brioche Buns** waagrecht aufschneiden und auf den Schnittflächen in der Pfanne ca. 1 Min. anrösten. Herausnehmen.



## 5 Hähnchen braten

In derselben Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen.

**Hähnchenfilets** darin von jeder Seite 1 – 2 Min. braten, bis das **Fleisch** innen nicht mehr rosa ist. Herausnehmen.

**Chorizo** und **Paprikastreifen** in der Pfanne ohne weitere Fettzugabe 3 – 4 Min. anbraten.

Hitze ausstellen, Hälfte der **Paprikasoße** dazugeben und einmal durchrühren.



## 6 Anrichten

Untere **Brötchenhälften** mit **Avocadocreme** bestreichen, **Hähnchenschnitzel** darauf legen, mit der **Chorizo-Paprika-Pfanne** und **Jalapeño-Ringen** toppen und mit den oberen **Brötchenhälften** schließen.

**Chicken Burger** und **Nigella-Kartoffeln** auf Tellern anrichten und mit restlicher **Smoky-Paprika-Soße** genießen.

**Guten Appetit!**

### Sriracha Sauce

*Sriracha ist eine 'hot sauce', eine scharfe Soße aus Essig, Knoblauch, Zucker, aber vor allem aus Chilischoten. Eine Zutat, an die Du Dich herantasten solltest, wenn Du Schärfe nicht gewohnt bist.*

Für mehr Essensfreu(n)de:

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

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

