

Mexican Chicken Burger mit Chorizo

Guacamole und Jalapeños, dazu smoky Paprika-Dip

Viel Gemüse 45 – 55 Minuten • 1058 kcal • Tag 3 kochen

16



Hähnchenbrustfilet in Lake



Chorizo



Brioche Bun, natur



Ofenkartoffel



Paprika multicolor



Avocado



Jalapeño



Knoblauchzehe



Crème fraîche, Bio



Sriracha Sauce



Schwarzkümmel



Gewürzmischung „Hello Smoky Paprika“



- 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

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

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Hähnchenbrustfilet in Lake	250 g	375 g	500 g
Chorizo (7)	60 g	80 g	120 g
Brioche Bun, natur (7) (8) (15)	160 g	240 g	320 g
Ofenkartoffel DE FR BE	2	3	4
Paprika multicolor NL ES MA BE PL	2	3	4
Avocado GT ES MX CL MA PE EG MZ CO DM IL ZA TZ KE PT	1	2	2
Jalapeño NL ES MA	1	1	2
Knoblauchzehe ES	2	3	4
Crème fraîche, Bio (7)	100 g	150 g**	200 g
Sriracha Sauce	8 ml	16 ml	16 ml
Schwarzkümmel	4 g	6 g**	8 g
Gewürzmischung „Hello Smoky Paprika“ (9)	3 g	4,5 g**	6 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. 750 g)
Brennwert	589 kJ/141 kcal	4427 kJ/1058 kcal
Fett	7,5 g	56,4 g
– davon ges. Fettsäuren	2,9 g	21,9 g
Kohlenhydrate	11,5 g	86,2 g
– davon Zucker	3,5 g	26,4 g
Eiweiß	6,5 g	49 g
Salz	0,51 g	3,82 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 (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 FR: Frankreich BE: Belgien NL: Niederlande PL: Polen



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] **Paprika** längs halbieren, entkernen und in grobe Stücke schneiden.

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



Soße pürieren

Paprika 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.

Jalapeño

Heiß her geht es, sobald die scharfe Paprikasorte Einzug in unsere Rezepte findet – lass bei der Jalapeño ein wenig Vorsicht walten.



Kartoffeln 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 **Paprika** nach 15 Min. herausnehmen.

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

Jalapeño in Ringe schneiden und nach Belieben entkernen.



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.



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.



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!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

