



AMERICAN DINER HAMBURGER

mit Ofen-Süßkartoffel und Mayonnaise

SPECIAL



Briochebrötchen
mit Sesam



Rinderhackfleisch



Käse-Mix



BBQ-Soße



Mayonnaise



Salatherz (Romana)



Süßkartoffel



Tomate

🕒 30-40 Minuten (je nach Personenanzahl)

📊 Stufe 2

📅 Tag 1-2 kochen

Wasche das **Gemüse** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier**, **1 große Pfanne** und **1 große Schüssel**.



1 KARTOFFELN BACKEN

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

Süßkartoffel ungeschält in lange Stifte mit ca. 1 cm Durchmesser schneiden.

Süßkartoffelstifte auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Olivenöl***, **Salz*** und **Pfeffer*** darüber verteilen, vorsichtig vermengen und im Backofen ca. 20 Min. backen, bis die **Süßkartoffelstücke** innen weich und außen gebräunt sind.



4 BURGER BRATEN

In einer großen Pfanne 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** stark erhitzen und **Pattys** zuerst auf einer Seite ca. 3 – 4 Min. braten. **Pattys** wenden, **Käse** auf die gebratenen Seiten verteilen und **Pattys** weitere 3 – 4 Min. braten, bis das **Fleisch** durchgebraten und der **Käse** oben geschmolzen ist.



2 KLEINE VORBEREITUNG

Strunk vom **Salatherz** entfernen, **Salatherz** in feine Streifen schneiden und in einer großen Schüssel mit der **Hälfte** der **Mayonnaise** vermengen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Strunk der **Tomate** entfernen und **Tomate** in dünne Scheiben schneiden.



5 BRÖTCHEN AUFBACKEN

Burgerbrötchen aufschneiden und in den letzten 2 – 3 Min. der **Kartoffel**-Backzeit mit in den Ofen geben und aufbacken.



3 FÜR DIE BURGER

Rinderhackfleisch in einer großen Schüssel mit etwas **Salz*** und **Pfeffer*** würzen und daraus 2 [3 | 4] flache **Pattys** formen.

★ **TIPP:** *Mach die Pattys richtig schön flach, ca. 1 – 1,5 cm. Dann werden sie nicht zu dick nach dem Braten.*



6 ANRICHTEN

Burgerbrötchen auf beiden Seiten mit **BBQ-Soße** bestreichen. Die Unterseite mit **Salatstreifen** belegen. **Burgerpattys** auf den **Salat** geben und mit **Tomatenscheiben** toppen. **Burger** schließen und zusammen mit den **Süßkartoffelpommes** auf Tellern anrichten. Restliche **Mayonnaise** als **Dip** dazureichen und genießen.

Guten Appetit!

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Süßkartoffel ES US	1	1 (groß)	2
Salatherz (Romana) ES	1	1	1
Mayonnaise 2) 4)	40 ml	60 ml	80 ml
Tomate NL	1	2	2
Rinderhackfleisch	300 g	450 g	600 g
Käse-Mix 5)	50 g	75 g	100 g
Briochebrötchen mit Sesam 1) 2) 5) 8)	2	3	4
BBQ-Soße 3) 4)	20 ml	40 ml	40 ml
Öl* für Schritt 1 und 4	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.

📌 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. 650 g)
Brennwert	807 kJ/193 kcal	5.171 kJ/1.236 kcal
Fett	10,79 g	69,14 g
– davon ges. Fettsäuren	3,58 g	22,97 g
Kohlenhydrate	15,88 g	101,80 g
– davon Zucker	3,68 g	23,58 g
Eiweiß	7,54 g	48,31 g
Salz	0,424 g	2,716 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

1) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier 3) Sellerie 4) Senf 5) Milch 8) Sesamsamen

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

URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien US: Vereinigte Staaten von Amerika
NL: Niederlande

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59
kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005
kundenservice@hellofresh.at