



BURGER MIT CHIMICHURRI,

Mozzarella und Tomate, dazu Kartoffelspalten

Die wöchentliche Empfehlung
von Ruth Moschner



RUTHS
Tipp



Aufgrund der aktuellen Situation kann es verstärkt zu Zutatenänderungen in unseren Rezepten kommen.

Bitte beachte daher folgendes:

- Prüfe immer die Allergene, mögliche Spuren von Allergenen sowie bei Bedarf (z.B. Diabetes) mögliche Abweichungen des Zuckergehalts auf der Zutatenverpackung.
- Wenn in Deinem Rezept eine Zutat fehlt oder durch eine andere ersetzt wurde, findest Du die aktualisierte Version des Rezepts mit Zubereitungsschritten sowie aktuellen Nährwerten, Allergenen und Produktinformationen unter www.hellofresh.de/menus/2020-W25

Vielen Dank für Dein Verständnis!



Briochebrötchen



Tomate



rote Chilischote



Zitrone (gewachst)



Mozzarella



Kartoffeln (Drillinge)



Rinderhackfleisch



Petersilie



Knoblauch

🕒 30-40 Minuten (je nach Personenanzahl)

📊 Stufe 2

📅 Tag 1-2 kochen

LOS GEHT'S

Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.
Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier**, **1 kleine Schüssel**, **1 große Schüssel**, **1 Knoblauchpresse**, **1 Gemüsereibe** und **1 große Pfanne**.



1 KARTOFFELN BACKEN

Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor.

Ungeschälte **Kartoffeln** in ca. 2 cm breite Spalten schneiden, auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und mit 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl***, etwas **Salz*** und **Pfeffer*** vermischen. **Kartoffelspalten** auf der mittleren Schiene im Backofen 25 – 30 Min. backen, bis sie goldbraun sind.



4 BURGERPATTIES BRATEN

In einer großen Schüssel **Hackfleisch** mit etwas **Salz***, **Pfeffer***, **Zitronenabrieb** und **Chilistreifen** nach Geschmack (**Achtung: scharf!**) gut verkneten. Aus dieser Masse 2 [3 | 4] **Patties** formen. In einer großen Pfanne bei mittlerer Stufe 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen und **Patties** darin je Seite 3 – 4 Min. anbraten. **★TIPP:** Wenn Du die Patties lieber gut durchgebraten genießen möchtest, gib sie in den letzten 3 – 5 Min. der Kartoffel-Garzeit mit in den Backofen. Die Patties sind durchgebraten, wenn sie nicht mehr rosa in der Mitte sind.



2 GEMÜSE SCHNEIDEN

Knoblauch abziehen. **Chili** halbieren, Kerngehäuse entfernen und **Chilihälften** (**Achtung: scharf!**) in sehr dünne Streifen schneiden.

Petersilie fein hacken.

Zitrone heiß abwaschen, Schale fein abreiben, dann **Zitrone** halbieren und eine **Hälfte** entsaften. Andere **Zitronenhälfte** in Spalten schneiden.



5 TOPPINGS VORBEREITEN

Tomaten halbieren, Strunk entfernen und in dünne Scheiben schneiden.

Mozzarella ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.

Briochebrötchen aufschneiden. In der großen Pfanne **Brötchenhälften** ohne weitere Fettzugabe ca. 1 Min. auf den Schnittflächen toasten.



3 CHIMICHURRI ZUBEREITEN

Knoblauch in eine kleine Schüssel pressen und die **Hälfte** der **Chilistreifen** (**Achtung: scharf!**) und gehackte **Petersilie** dazugeben. Zusammen mit 2 EL [3 EL | 4 EL] **Zitronensaft** und 6 EL [9 EL | 12 EL] **Olivenöl*** verrühren und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 ANRICHTEN

Anschließend beide **Brötchenseiten** mit **Chimichurri** bestreichen. Mit **Patty**, **Tomaten-** und **Mozzarellascheiben** belegen. **Brötchenoberseite** aufsetzen. **Burger** mit restlichem **Chimichurri**, **Zitronenspalten** und **Kartoffelspalten** genießen.

Guten Appetit!

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Kartoffeln (Drillinge)	500 g	800 g	1.000 g
Knoblauchzehe ES	1	2	2
rote Chilischote NL ES	1	2	2
Petersilie	20 g	30 g 🌱	40 g
Zitrone, gewachst ES	1	1½ 🌱	2
Tomate NL	1	2	2
Rinderhackfleisch	300 g	450 g	600 g
Mozzarella 5)	1	1	2
Briochebrötchen 1) 2) 5) 8) 10)	2	3	4
Öl* für Schritt 1 und 4	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
Olivenöl* für Schritt 3	6 EL	9 EL	12 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. 700 g)
Brennwert	817 kJ/195 kcal	5.680 kJ/1.358 kcal
Fett	12,61 g	87,73 g
– davon ges. Fettsäuren	4,18 g	29,08 g
Kohlenhydrate	12,12 g	84,30 g
– davon Zucker	1,76 g	12,21 g
Eiweiß	7,85 g	54,60 g
Salz	0,321 g	2,230 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 5) Milch
- 8) Sesamsamen 10) Sojabohnen

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

URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien **NL:** Niederlande

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-STD-40-004).