

HAMBURGER MIT MOZZARELLA,

dazu Kartoffelspalten und Tomaten-Gurken-Salat

KIDS HIT



Rinderhackfleisch



Mozzarella (Bocconcino)



Kartoffeln



Tomatenketchup



Briochebrötchen



Tomate



Balsamicoessig



Gewürzmischung
"HelloMediterraneo"



Gurke

Mahl Zeit zum Überlegen

Hamburger machen Hamburger, Berliner machen Berliner, Wiener machen Wiener Würstchen – oder?

Und da es heute schon Hamburger gibt, könnt ihr alle einmal überlegen: Welche Gerichte oder Spezialitäten gibt es, die nach den folgenden Städten benannt sind: Nürnberg, Lübeck, Dresden?

Habt ihr eine besondere Familienspezialität? Fügt sie doch einfach mit dem Namen eures Wohnortes zur Liste hinzu.





HelloFresh Familienkoch Marco



MITMACH-TIPP FÜR KIDS

Wenn Ihr Eure Kinder mit ins Kochgeschehen einbinden möchtet, lasst sie doch das **Hackfleisch** vermengen und die **Pattys** formen.

Also Ärmel hochkrempeln, Hände waschen und los geht's!



LOS GEHT'S

Wascht das **Gemüse** ab. Zum Kochen benötigt Ihr **2 große Schüsseln**, **Backpapier**, ein **Backblech**, **1 kleine Schüssel** und **1 große Pfanne**.



1 KARTOFFELSPALTEN ZUBEREITEN
Heizt den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor.

Ungeschälte **Kartoffeln** in Spalten schneiden und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen (etwas Platz für die **Pattys** lassen).

Mit **Olivenöl***, **Salz*** und **Pfeffer*** vermischen und 20 – 25 Min. im Ofen backen.



2 HACKFLEISCH KNETEN
In einer großen Schüssel

Rinderhackfleisch, mit der **Hälfte** der **Gewürzmischung** vermischen, mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen und einen **Burgerpatty** pro Person formen. In einer großen Pfanne **Öl*** erhitzen und **Pattys** von jeder Seite 3 – 4 Min. goldbraun anbraten.

Mozzarella in Scheiben schneiden. Je eine Scheibe **Mozzarella** auf die **Pattys** legen, diese für die letzten 5 – 8 Min. neben die **Kartoffelspalten** legen und fertig garen.



3 GEMÜSE SCHNEIDEN
Restlichen **Mozzarella** fein würfeln.

Tomaten halbieren, Strunk entfernen und **Tomatenhälften** in 1 cm große Würfel schneiden.

Enden der **Gurke** abschneiden und **Gurke** ebenfalls würfeln.

In einer kleinen Schüssel **Tomatenketchup** und restliche **Gewürzmischung** verrühren.

4 BURGER VOLLENDEN
Briochebrötchen aufschneiden, auf einem Backblech verteilen und für 2 – 3 Min. im Backofen aufbacken.

In einer großen Schüssel **Mozzarella**-, **Gurken**- und **Tomatenwürfel** mit **Olivenöl*** und **Balsamicoessig** marinieren. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

5 ANRICHTEN
Kräuterketchup auf die **Brötchenhälften** streichen. Mit je einem **Patty** belegen und zusammen mit den **Kartoffelspalten** und **Salat** genießen.

3 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	3P	4P
vorw. festk. Kartoffeln	600 g	800 g
Rinderhackfleisch	300 g	400 g
Gewürzmischung "HelloMediterraneo"	4 g	4 g
Mozzarella (Bocconcino) 5)	250 g	250 g
Tomate NL PL	3	4
Tomatenketchup	60 ml	80 ml
Gurke NL	1	2
Briochebrötchen 1) 2) 5) 8) 10)	3	4
Balsamicoessig 1) 11)	24 ml	24 ml
Öl*	1 ½ EL	2 EL
Olivenöl*	je 1 ½ 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	100 g	PORTION (ca. 700 g)
Brennwert	573 kJ/137 kcal	3923 kJ/938 kcal
Fett	7 g	48 g
- davon ges. Fettsäuren	3 g	3 g
Kohlenhydrate	12 g	79 g
- davon Zucker	2 g	12 g
Eiweiß	6 g	44 g
Ballaststoffe	1 g	7 g
Salz	0 g	2 g

ALLERGENE

1) Weizen 5) Milch 8) Sesam 10) Sojabohnen
11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

URSPRUNGLÄNDER

NL: Niederlande, PL: Polen

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

f i y p #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

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

GUTEN APPETIT!