



HONIG-TERIYAKI-BURGER

mit Kartoffelspalten und scharfer Mayonnaise

SPECIAL



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-W24

Vielen Dank für Dein Verständnis!



Burgerbrötchen



gemischtes Hackfleisch



Ingwer



Honig



Knoblauchzehe



Sriracha Sauce



Mayonnaise



Joghurt



Limette (gewachst)



Karotte



Salatherz (Romana)



vorw. festk. Kartoffeln



Sesam



Sojasoße

30 - 40 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 2

Tag 1-2 kochen

Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.

Wasche das **Gemüse** ab.

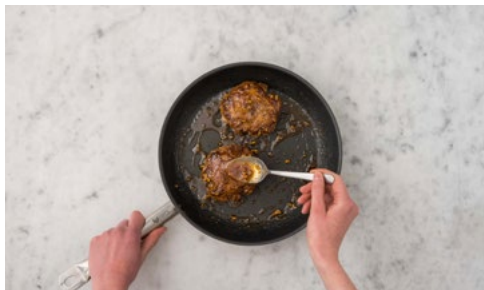
Zum Kochen benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier**, **1 große Pfanne**, **1 große Schüssel** und **1 kleine Schüssel**.



1 KARTOFFELN BACKEN

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

Ungeschälte **Kartoffeln** längs vierteln und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. **Kartoffelspalten** mit 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** beträufeln, mit **Salz*** und **Sesam** mischen und im vorgeheizten Ofen für 25 – 30 Min. goldbraun backen.



4 BURGER BRATEN

Aus dem **Hackfleisch** 2 [3 | 4] große, ca. 1 – 2 cm dicke **Pattys** formen. In einer großen Pfanne 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen und **Pattys** je Seite 2 – 3 Min. scharf anbraten. Hitze reduzieren, Pfanneninhalt mit der vorbereiteten **Teriyaki-Soße** ablöschen und ca. 2 Min. einköcheln lassen, bis die **Burger** schön glasiert sind.



2 TERIYAKI-SOSSE VORBEREITEN

Knoblauch abziehen und in eine kleine Schüssel pressen.

Ingwer schälen und fein reiben.

Honig, **Sojasoße**, geriebenen **Ingwer** zum **Knoblauch** in die kleine Schüssel geben und gut vermengen, bis sich der **Honig** aufgelöst hat.

Limette halbieren.



5 BRÖTCHEN AUFBACKEN

Burgerbrötchen aufschneiden und ca. 2 – 5 Min. vor Ende der **Kartoffel-Backzeit** zum Aufbacken zu den **Kartoffelwedges** in den Backofen geben.



3 FÜR DIE BEILAGEN

In einer weiteren kleinen Schüssel **Mayonnaise**, **Naturjoghurt** und (je nachdem, wie scharf Du es magst) **Sriracha** hinzufügen und alles gut vermengen.

Salat in feine Streifen schneiden.

Karotte schälen und grob raspeln.

Salat und **Karotte** in einer großen Schüssel mit 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Sriracha-Dip** vermengen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** und **Limettensaft** abschmecken.



6 ANRICHTEN

Burgerbrötchen mit einem Klecks **Sriracha-Dip** bestreichen. Zuerst mit den **Burgern** belegen und dann mit den **Salatstreifen** toppen. Fertige **Burger** zusammen mit **Kartoffelwedges**, restlichem **Salat** und restlichem **Dip** genießen.

Guten Appetit!

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Burgerbrötchen 1) 2) 5) 8) 10)	2	3	4
gemischtes Hackfleisch	300 g	450 g	600 g
Ingwer BR CN	20 g	30 g	40 g
Honig	20 g	40 g	40 g
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Sojasoße 1) 11)	25 ml	40 ml	40 ml
Sriracha Sauce 11)	8 ml	15 ml	15 ml
Mayonnaise 2) 4)	34	51	68
Joghurt 5)	75 g	100 g	150 g
Limette, gewachst BR MX	1	1	1
Karotte NL	1	2	2
Salatherz (Romana) ES	1	1	2
vorw. festk. Kartoffeln	400 g	600 g	800 g
Sesam 8)	10 g	10 g	20 g
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. 600 g)
Brennwert	678 kJ/162 kcal	4.722 kJ/1.129 kcal
Fett	9,05 g	63,05 g
– davon ges. Fettsäuren	2,71 g	18,87 g
Kohlenhydrate	13,04 g	90,82 g
– davon Zucker	3,60 g	25,08 g
Eiweiß	6,54 g	45,52 g
Salz	0,814 g	5,672 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 4) Senf 5) Milch 8) Sesamsamen 10) Sojabohnen 11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

URSPRUNGLÄNDER

BR: Brasilien CN: China MX: Mexiko NL: Niederlande ES: Spanien

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