



MEDITERRANER RINDFLEISCHBURGER

mit Kartoffelspalten und selbst gemachter Antipasti

FAMILY HIGHLIGHT



Mahlzeit für eine Geschichte!



Ein Burger mit Antipasti – wer wohl auf diese Idee gekommen ist? Dazu gibt es einige Theorien. Das Ergebnis schmeckt aber auf jeden Fall einfach fabelhaft! Und wenn wir schon bei Fabeln sind: Erfindet doch einfach gemeinsam am Tisch eine Geschichte, wer Antipasti erfunden hat.

Ein paar Wörter könnt Ihr auch zu Hilfe nehmen und in Eure Geschichte einbinden: Aubergine, Steinofen, Brise, Schuhmacher, Festessen.



40-50 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 2

Tag 1-2 kochen



Rinderhackfleisch



Brioche-Burgerbrötchen



Zucchini



rote Spitzpaprika



Knoblauchzehe



geraspelter Hartkäse



Balsamicoessig



Ketchup



Gewürzmischung „HelloMediterraneo“



Kartoffeln (Drillinge)



Salatherz (Romana)



Mayonnaise



MARCOS TIPPS FÜR KIDS

Stellt alle Zutaten auf den Tisch, so kann jeder/jede seinen/ihren **Burger** so zusammensetzen, wie es ihm/ihr am besten schmeckt.



3 FÜR DIE ANTIPASTI
Knoblauchzehe abziehen und fein hacken.
 Enden der **Zucchini** abschneiden und **Zucchini** in dünne Scheiben schneiden.
Paprika quer in ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden. In einer großen Pfanne auf hoher Stufe 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen, **Knoblauch, Zucchini** und **Paprikaringe** darin unter Wenden 1 – 2 Min. anbraten. Mit **Balsamicoessig** ablöschen, mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen und in eine große Schüssel geben.

LOS GEHT'S

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



1 KARTOFFELSPALTEN BACKEN
 Heizt den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °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] **Olivenöl***, **Salz***, **Pfeffer*** und der **Hälfte** der **Gewürzmischung** vermischen. **Kartoffelspalten** auf der mittleren Schiene im Backofen 20 – 25 Min. backen.



4 PATTYS BRATEN
 Die große Pfanne mit Küchenpapier auswischen, erneut 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** bei mittlerer Hitze darin erwärmen und **Pattys** darin je Seite 3 – 4 Min. anbraten.
★TIPP: Wenn Du Deine Pattys gut durchgebraten genießen möchtest, gib diese in den letzten 5 Min. der Kartoffel-Garzeit mit in den Backofen.

4 [6 | 8] **Salatblätter** abzupfen, den Rest in mundgerechte Stücke schneiden. **Antipasti-Gemüse** in die große Schüssel geben.



2 PATTYS FORMEN
 In der Zwischenzeit in einer großen Schüssel **Rinderhackfleisch** mit **Salz***, **Pfeffer*** und der restlichen **Gewürzmischung** vermischen. Aus dieser Masse 2 [3 | 4] **Pattys** formen und diese kurz kalt stellen.



5 BURGER BELEGEN
Burgerbrötchen aufschneiden. In der großen Pfanne ohne weitere Fettzugabe **Brötchenhälften** auf der Schnittfläche ca. 1 Min. toasten. **Brötchenunterseite** mit **Salatblättern**, etwas **Antipasti-Gemüse** und **Patty** belegen und mit **Hartkäse** bestreuen. **Brötchenoberseite** mit **Tomatenketchup** bestreichen und aufsetzen. Geschnittenen **Salat** zum **Antipastigemüse** geben und kurz vermengen. **Burger** auf Teller anrichten, zusammen mit **Antipasti-Salat** und **Kartoffelspalten** genießen. Die **Mayonnaise** als **Dip** dazureichen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Kartoffeln (Drillinge)	400 g	600 g	800 g
Gewürzmischung „HelloMediterraneo“	2 g	4 g	4 g
Rinderhackfleisch	300 g	450 g	600 g
Knoblauchzehe ES	1	1	1
Zucchini BE NL	1	1	2
rote Spitzpaprika BE NL	1	1	2
Balsamicoessig 1) 11)	12 ml	18 ml	24 ml
Salatherz (Romama) DE	1	1	1
Brioche-Burgerbrötchen 1) 5) 8) 10) 11)	2	3	4
geraspelter Hartkäse 5)	20 g	40 g	40 g
Ketchup	20 ml	30 ml	40 ml
Mayonnaise 2) 4)	20 ml	20 ml	40 ml
Olivenöl* für Schritt 1, 3 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. 700 g)
Brennwert	571 kJ/136 kcal	4.000 kJ/956 kcal
Fett	7 g	46 g
- davon ges. Fettsäuren	3 g	19 g
Kohlenhydrate	12 g	83 g
- davon Zucker	3 g	18 g
Eiweiß	7 g	48 g
Salz	1 g	2 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) Glutenthaltiges 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
 DE: Deutschland BE: Belgien NL: Niederlande ES: Spanien

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) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
 AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at