



Ofen-Cheeseburger mit Rinderhack

dazu Kartoffeln und Honig-Senf-Dip

wenig Vorbereitung Family 35 – 45 Minuten • 3971 kJ/949 kcal • Tag 2 kochen

30



Simmentaler Rinderhackfleisch



Briochebrötchen



Kartoffeln (Drillinge)



Salatherz (Romana)



Tomate



rote Zwiebel



Käse-Mix



Joghurt



mittelscharfer Senf



Honig



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Gut im Haus zu haben

Öl*, Salz*, Pfeffer*

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

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

Was Du benötigst

1 Backblech mit Backpapier und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Simmentaler Rinderhackfleisch	300 g	450 g	600 g
Briochebrötchen 7 8 15)	2	3	4
Kartoffeln (Drillinge)	300 g	500 g	600 g
Salatherz (Romana) DE	1	1	2
Tomate NL ES MA BE	1	1	2
rote Zwiebel DE NL EG	1	1	1
Käse-Mix 7)	50 g	75 g	100 g
Joghurt 7)	100 g	150 g	200 g
mittelscharfer Senf 9)	10 ml	10 ml	20 ml
Honig	8 g	8 g	16 g
Öl*	Angaben im Text		
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. 630 g)
Brennwert	630 kJ/151 kcal	3971 kJ/949 kcal
Fett	7,93 g	49,94 g
– davon ges. Fettsäuren	3,64 g	22,95 g
Kohlenhydrate	11,78 g	74,23 g
– davon Zucker	2,75 g	17,33 g
Eiweiß	7,55 g	47,59 g
Salz	0,403 g	2,537 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: **7** Milch (einschließlich Laktose) **8** Eier **9** Senf **15** Weizen

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **EG:** Ägypten **ES:** Spanien **MA:** Marokko **BE:** Belgien



Kartoffeln backen

Größere gewaschene **Kartoffeln** halbieren, sodass alle **Kartoffeln** eine ähnliche Größe haben.

Kartoffeln auf die Hälfte eines mit Backpapier belegten Backblechs legen, mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen und für 25 – 30 Min. backen.

Tipp: Für 4 Personen benutzt Du am besten 1 Backblech für die Kartoffeln und 1 Backblech für die Patties.



Gemüse schneiden

Zwiebel abziehen und in ca. 0,5 cm breite Scheiben schneiden.

Strunk der **Tomate** entfernen und **Tomate** in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Strunk vom **Salatherz** entfernen, sodass die **Salatblätter** auseinander fallen.

Briochebrötchen aufschneiden.



Dip zubereiten

In einer kleinen Schüssel **Senf** und **Honig** gut miteinander verrühren.

Joghurt hinzufügen, umrühren und den **Dip** mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Patties formen

Nach 15 Min. das Blech aus dem Ofen nehmen, **Hackfleisch** zu 2 [3 | 4] ca. 1 cm dicken **Patties** formen und neben den **Kartoffeln** mit auf das Backblech geben.

Patties salzen* und **pfeffern***.

Zwiebelscheiben auf die **Patties** legen und alles für weitere 12 – 14 Min. backen.



Burger fertigstellen

In den letzten 2 – 3 Min. der Backzeit den **Käse** auf die **Patties** streuen und die **Briochebrötchen** zum Aufwärmen auf das Blech legen.



Anrichten

Jede **Brötchenhälfte** mit einem Klecks **Dip** bestreichen.

Mit **Patty**, **Salatblättern**, **Tomaten-** und **Zwiebelscheiben** belegen.

Brötchenoberseite aufsetzen.

Burger mit restlichem **Honig-Senf-Dip** und **Kartoffeln** genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:
Lade Deine Freunde jetzt mit
einem frischen Einstiegsrabatt von
mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

