



Leichter kochen,
besser essen!



8
KW24
2016

HelloFresh.de | kundenservice@hellofresh.de

„PLT“-Burger mit Tomaten-Zwiebel-Marmelade und Aioli, dazu Süßkartoffel-Pommes

Du wirst sicherlich nicht das „B“ für „Bacon“ in diesem extrem leckeren PLT-Burger vermissen. Gebratener Portobello gibt diesem Burger eine köstlich-würzige Tiefe, während die gekochte Tomaten-Zwiebel-Marmelade eine perfekte Balance zwischen süß und salzig schafft. Guten Appetit!



40 min.



Stufe 1



Burger-Brötchen



Portobello-Pilze



Tomaten



rote Zwiebel



Süßkartoffel



Salatherz



Mozzarella



Basilikum



Mayonnaise

Zutaten in Deiner Box	2 Personen	4 Personen
Süßkartoffel	1	2
Tomaten	2	4
rote Zwiebel	1	2
Portobello-Pilze	2	4
Salatherz	1	2
Mozzarella 7)	125 g	250 g
Burger-Brötchen 1)	2	4
Basilikum	1 Stängel	2 Stängel
Mayonnaise 3) 10)	20 g	40 g

⊕ Restliche Menge wird ggf. noch für ein anderes Rezept benötigt.

Allergene

1) Gluten 3) Ei 7) Lactose 10) Senf

Nährwerte pro Person

Kalorien: 567 kcal
Kohlenhydrate: 55 g
Fett: 29 g, Eiweiß: 23 g
Ballaststoffe: 8 g

Gut im Haus zu haben (bei 4 Personen Mengen verdoppeln)

Olivenöl, Salz, Pfeffer

Was zum Kochen gebraucht wird

Backofen, Backpapier, Backblech, kleine Pfanne, kleine Schüssel



Vorbereitung: Alle Zutaten und Utensilien bereitstellen. **Gemüse** und **Kräuter** waschen und putzen. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen.

1 Süßkartoffel schälen und in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen (dabei etwas Platz für die **Portobello-Pilze** und die **Burger-Brötchen** lassen), mit 1 EL **Olivenöl** beträufeln und leicht **salzen** und **pfeffern**. Im Backofen 20 Min. backen, dabei 2- bis 3- mal wenden, bis die **Süßkartoffel-Pommes** schön knusprig sind.



2 Währenddessen: Eine **Tomate** würfeln, die andere in dünne Scheiben schneiden. **Rote Zwiebel** abziehen und ebenfalls würfeln. **Portobello-Pilze** mit etwas **Olivenöl** beträufeln und mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. Dann 10 – 12 Min. in den Backofen geben.

3 Für die **Tomaten-Zwiebel-Marmelade**: In einer kleinen Pfanne 1 EL **Olivenöl** erhitzen, **Tomaten- und Zwiebelwürfel** zugeben und 10 – 15 Min. einköcheln lassen. Eventuell 1– 2 EL Wasser zufügen, wenn die Konsistenz zu dick wird. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.



4 Blätter vom **Salatherz** abzupfen. **Mozzarella** in Scheiben schneiden. **Burger-Brötchen** halbieren und mit **Mozzarella** belegen. **Brötchenhälften** für ca. 5 Min. in den Backofen geben, bis der **Käse** zerlaufen ist. Für die **Aioli**: **Basilikum** trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. In einer kleinen Schüssel **Mayonnaise** und **Basilikum** mischen, mit etwas **Salz** und **Pfeffer** würzen.



5 Überbackene **Brötchenhälften** mit **Aioli** bestreichen. **Portobello-Pilze**, **Salatblätter** und **Tomatenscheiben** darauflegen und mit **Tomaten-Zwiebel-Marmelade** toppen. Zusammen mit den **Süßkartoffel-Pommes** auf Tellern verteilen und genießen!