



PORTOBELLO-PILZ-BURGER

mit Kartoffelwedges, Zwiebelade und Crème fraîche



HELLO PORTOBELLO-PILZ

Bei diesem Pilz handelt es sich schlicht um einen großen braunen Champignon. Mit etwa 12 cm Durchmesser eignet er sich ideal zum Befüllen mit Käse oder Ei.



festk. Kartoffeln



Portobello-Pilz



Paprikapulver



rote Zwiebel



Rote Bete



Oregano



Salatherz



Burgerbrötchen



Balsamico-Crème



geriebener Cheddar



Crème fraîche

40 Minuten Stufe 3

Neuentdeckung Veggie

It's Burger-Time! Mit diesem vegetarischen Burger-Highlight verwöhnst Du Augen, Geschmacksknospen und Gaumen. Hier trifft saftiger, mit würzigem Cheddar gefüllter Portobello-Pilz auf Rote Bete, Zwiebel und frischen Salat. Etwas Crème fraîche gibt den letzten Schliff! Guten Appetit bei diesem **ballaststoffreichen** Gericht.

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**1800 °C** Umluft) vor. Zum Kochen benötigst Du außerdem **1 große Schüssel**, **Backpapier**, **1 [2] Backblech**, ein **Sieb** und **1 kleine Pfanne**.



1 FÜR DIE WEDGES

Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm dicke Spalten (Wedges) schneiden. Diese in einer großen Schüssel mit 2 EL [4 EL] **Olivenöl**, **Paprikapulver**, **Salz** und **Pfeffer** vermischen und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen (ein wenig Platz für die Portobello-Pilze lassen). **Wedges** im Backofen ca. 20 Min. backen.



2 IN DER ZWISCHENZEIT

Zwiebeln abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden. **Rote Bete** in dünne Scheiben schneiden. Blätter vom **Oregano** abzupfen und in feine Streifen schneiden. Blätter vom **Salatherz** abzupfen.



3 PORTOBELLO-PILZE VORBEREITEN

Stiele der **Portobello-Pilze** vorsichtig herausbrechen. **Pilze** mit **Balsamico-Crème** und **Olivenöl** von allen Seiten bestreichen und mit **Salz** und **Pfeffer** bestreuen. In jeden **Pilz** ein wenig **Cheddar** füllen und für 5 – 10 Min. neben den **Kartoffelwedges** im Backofen garen. **Burgerbrötchen** ebenfalls im Backofen ca. 8 Min. aufbacken.

★ **TIPP:** Nutze die Gelegenheit und wende die **Kartoffelwedges** einmal.



4 ZWIEBELADE ZUBEREITEN

In einer kleinen Pfanne 2 EL [4 EL] **Öl** bei mittlerer Stufe erhitzen, **Zwiebelstreifen** zugeben und ca. 5 Min. anbraten. 1 TL [1 EL] **Zucker** zugeben und mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. In einer kleinen Schüssel **Crème fraîche** mit etwas **Salz** und **Pfeffer** abschmecken und **Oreganostreifen** untermischen.



5 BURGER BELEGEN

Burgerbrötchen aufschneiden und mit **Crème fraîche** bestreichen. Auf der Unterseite **Salatblätter**, gefüllte **Portobello-Pilze** und **Zwiebelade** verteilen. Oberseite mit **Rote-Bete-Scheiben** belegen und mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. Beide Hälften zusammenklappen und vorsichtig zusammendrücken.



6 ANRICHTEN

Portobello-Pilz-Burger mit den **Kartoffelwedges** auf Teller verteilen und mit restlicher **Crème fraîche** genießen.

GUTEN APPETIT!

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
festk. Kartoffeln	600 g	1200 g
edelsüßes Paprikapulver 15)	1 g	2 g
rote Zwiebel EG	1	2
vorgegarte Rote Bete	1 ☑	2 ☑
Oregano	5 g ☑	10 g
Salatherz	1	2
Portobello-Pilze	2	4
Balsamico-Crème 1) 12)	6 ml ☑	12 ml
geriebener Cheddar 7)	50 g	100 g
Burgerbrötchen mit Sesam 1) 11)	2	4
Crème fraîche 7)	75 g ☑	150 g

(Oliven-)Öl*, Salz*, Pfeffer*, Zucker*

* Gut, im Haus zu haben [bei 4 Personen Menge in Klammern].
☑ 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	430 kJ/101 kcal	3158 kJ/737 kcal
Fett	3 g	21 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	14 g
Kohlenhydrate	16 g	117 g
– davon Zucker	3 g	17 g
Eiweiß	4 g	25 g
Ballaststoffe	2 g	9 g
Salz	1 g	4 g

ALLERGENE

1) Weizen 7) Milch 11) Sesam 12) Schwefeldioxid und Sulfite 15) kann Spuren von Allergenen enthalten

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

URSPRUNGLÄNDER

EG: Ägypten

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

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at