



Rinderburger mit Bärlauch-Chimichurri, Kartoffelspalten, Mozzarella und Tomate

SPECIAL



Briochebrötchen



Tomate



rote Chilischote



Zitrone



Mozzarella (Bocconcino)



Kartoffeln (Drillinge)



Bärlauch



Petersilie



Rinderhackfleisch

30 Minuten

Stufe 2

So hast Du Bärlauch noch nicht gegessen! Mit unserem Special-Gericht in dieser Woche machen wir das Frühlingskraut zum Star Deines Essens. Dafür bereitest Du ein würzig-feuriges Chimichurri aus Chili, Zitrone, Petersilie, Bärlauch und Olivenöl zu. Dieser Frisekick peppt Deinen Burger mit Rinderpatty, Tomatenscheiben und Mozzarella gehörig auf und sorgt für Frühlingslaune. Lass es Dir schmecken!

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



1 KARTOFFELN BACKEN

Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor.

Ungeschälte **Kartoffeln** in ca. 2 cm breite Spalten schneiden, auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und mit **Olivenöl***, etwas **Salz*** und **Pfeffer*** vermischen. **Kartoffelspalten** auf der mittleren Schiene im Backofen 25 – 30 Min. backen.



4 TOPPINGS VORBEREITEN

Tomaten halbieren, Strunk entfernen und **Tomatenhälften** in dünne Scheiben schneiden.

Mozzarella ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.

Briochebrötchen aufschneiden.



2 CHIMICHURRI ZUBEREITEN

Chili halbieren, Kerngehäuse entfernen und **Chilihälften** (**Achtung: scharf!**) in sehr dünne Streifen schneiden. **Bärlauch** und **Petersilie** fein hacken. **Zitrone** heiß abwaschen, Schale fein abreiben, **Zitrone** halbieren und eine Hälfte entsaften. Andere **Zitronenhälfte** in Spalten schneiden. Hälfte der **Chilistreifen** und gehackte **Kräuter** in eine kleine Schüssel geben und mit **Zitronensaft** und **Olivenöl*** vermischen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



5 BURGERPATTYS ANBRATEN

In einer großen Pfanne bei mittlerer Stufe **Öl*** erhitzen und **Pattys** darin je Seite 3 – 4 Min. anbraten.

★ **TIPP:** Wenn Du Deine Pattys lieber gut durchgebraten genießen möchtest, gib sie in den letzten 3 – 5 Min. der Kartoffel-Garzeit mit in den Backofen. Der Patty ist durchgebraten, wenn er nicht mehr rosa in der Mitte ist.



3 BURGERPATTYS FORMEN

In einer großen Schüssel **Rinderhackfleisch** mit etwas **Salz***, **Pfeffer***, **Zitronenabrieb** und nach Geschmack **Chilistreifen** gut verkneten. Aus dieser Masse 2 [3 | 4] **Pattys** formen und kurz kalt stellen.



6 ANRICHTEN

Briochebrötchen aufschneiden. In der großen Pfanne **Brötchenhälften** ohne weitere Fettzugabe ca. 1 Min. auf den Schnittflächen toasten. Anschließend beide **Brötchenseiten** mit **Chimichurri** bestreichen. Mit **Patty**, **Tomaten-** und **Mozzarellascheiben** belegen. **Brötchenoberseite** aufsetzen. **Burger** mit restlichem **Chimichurri**, **Zitronenspalten** und **Kartoffelspalten** genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Kartoffeln (Drillinge) DE	500 g	800 g	1.000 g
rote Chilischote ES	1	2	2
Bärlauch/Petersilie	40 g	40 g	40 g
Zitrone ES	1	2	2
Rinderhackfleisch	300 g	450g	600 g
Tomate ES MA	1	2	2
Mozzarella (Bocconcino)	1	1	2
Briochebrötchen 1) 2) 5) 8) 10)	2	3	4
Olivenöl* für Schritt 1	1 EL	1½ EL	2 EL
Olivenöl* für Schritt 2	6 EL	8 EL	12 EL
Öl* für Schritt 5	1 EL	1½ EL	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	100 g	PORTION (ca. 700 g)
Brennwert	861 kJ/206 kcal	6.140 kJ/1.468 kcal
Fett	14 g	98 g
- davon ges. Fettsäuren	4 g	31 g
Kohlenhydrate	12 g	84 g
- davon Zucker	2 g	12 g
Eiweiß	8 g	56 g
Ballaststoffe	1 g	5 g
Salz	1 g	2 g

ALLERGENE

1) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier 5) Milch 8) Sesamsamen 10) Sojabohnen

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

URSPRUNGSLÄNDER

DE: Deutschland ES: Spanien MA: Marokko

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



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

Guten Appetit!