



BURGER MIT CHIMICHURRI,

Mozzarella und Tomate, dazu Kartoffelspalten

Die wöchentliche Empfehlung
von Ruth Moschner



RUTHS
Tipp



Aufgrund der aktuellen Situation kann es verstärkt zu Zutatenänderungen in unseren Rezepten kommen.

Bitte beachte daher folgendes:

- Prüfe immer die Allergene, mögliche Spuren von Allergenen sowie bei Bedarf (z.B. Diabetes) mögliche Abweichungen des Zuckergehalts auf der Zutatenverpackung.
- Wenn in Deinem Rezept eine Zutat fehlt oder durch eine andere ersetzt wurde, findest Du die aktualisierte Version des Rezepts mit Zubereitungsschritten sowie aktuellen Nährwerten, Allergenen und Produktinformationen unter www.hellofresh.de/menus/2020-W25

Vielen Dank für Dein Verständnis!



Briochebrötchen



Tomate



rote Chilischote



Zitrone (gewachst)



Mozzarella



Kartoffeln (Drillinge)



Rinderhackfleisch



Petersilie



Knoblauch

15 [20 | 20] Min. 35 [40 | 40] Min.

Stufe 1 Thermomix kocht

Tag 1 - 2 kochen

LOS GEHT'S

Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.
Wasche **Obst, Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken.
Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor.
Neben dem **Thermomix*** benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier**, **1 kleine Schüssel**, **1 Gemüsereibe** und **1 große Schüssel**.



1 KARTOFFELECKEN BACKEN

Ungeschälte **Kartoffeln** je nach Größe halbieren oder vierteln, auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und mit 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Olivenöl***, **Salz*** und **Pfeffer*** würzen. **Kartoffelecken** im Backofen 25 – 30 Min. backen.

Währenddessen **Petersilie** in ca. 2 cm große Stücke schneiden.

Knoblauch abziehen.

Chili halbieren (**Achtung: scharf!**), entkernen, ebenfalls in ca. 2 cm große Stücke schneiden und mit dem Rezept fortfahren.



4 PATTYS GAREN

Pattys auf den Varoma-Einlegeboden legen, Varoma-Einlegeboden in den Varoma-Behälter einsetzen und Varoma verschließen. 450 g **Wasser*** in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **18 Min./Varoma/Stufe 1** garen. **★ TIPP:** Du kannst die Pattys nach dem Dämpfen ganz kurz in einer Pfanne rösten, so bleiben sie saftig und werden knusprig.

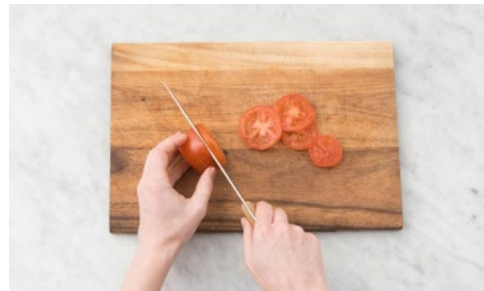
Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.



2 CHIMICHURRI ZUBEREITEN

Petersilie, Knoblauch und **Hälfte** der **Chilistücke** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Zitrone** heiß abwaschen, Schale der **Zitrone** fein abreiben, dann **Zitrone** halbieren und die **Hälfte** entsaften. **Zitronensaft**, 60 g [80 g | 120 g] **Olivenöl***, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf zugeben und **10 Sek./Stufe 4** mischen.

Chimichurri in eine kleine Schüssel umfüllen. Mixtopf spülen und trocknen.



5 WÄHRENDDESSSEN

Tomate halbieren, Strunk entfernen und **Tomate** in dünne Scheiben schneiden.

Mozzarella ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.

Briochebrötchen die letzten 3 Min. der Backzeit zu den **Kartoffeln** in den Ofen geben und aufbacken.

Übrige **Zitronenhälfte** in Spalten schneiden.



3 PATTYS VORBEREITEN

Restliche **Chilistücke** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Hackfleisch, Salz*, Pfeffer*** und **Zitronenabrieb** in den Mixtopf zugeben und **1 Min./Stufe 3** vermengen. **Hackfleischmasse** in eine große Schüssel umfüllen und daraus 2 [3 | 4] **Pattys** formen.



6 ANRICHTEN

Varoma abnehmen. **Brötchen** halbieren und beide **Brötchenseiten** mit **Chimichurri** bestreichen. Mit **Patty, Tomaten-** und **Mozzarellascheiben** belegen. **Brötchenoberseite** aufsetzen. **Burger** mit restlichem **Chimichurri, Zitronenspalten** und **Kartoffelspalten** genießen.

Guten Appetit!

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Kartoffeln (Drillinge)	500 g	800 g	1.000 g
Knoblauchzehe ES	1	2	2
rote Chilischote NL ES	1	2	2
Petersilie	20 g	30 g ☉	40 g
Zitrone, gewachst ES	1	1½ ☉	2
Tomate NL	1	2	2
Rinderhackfleisch	300 g	450 g	600 g
Mozzarella 5)	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	60 g	80 g	120 g
Wasser* für Schritt 4		450 g	
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	817 kJ/195 kcal	5.680 kJ/1.358 kcal
Fett	12,61 g	87,73 g
– davon ges. Fettsäuren	4,18 g	29,08 g
Kohlenhydrate	12,12 g	84,30 g
– davon Zucker	1,76 g	12,21 g
Eiweiß	7,85 g	54,60 g
Salz	0,321 g	2,230 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) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier 5) Milch
8) Sesamsamen 10) Sojabohnen

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

URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien **NL:** Niederlande

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-STD-40-004).