



CHEESEBURGER MIT KARTOFFELSPALTEN

und verstecktem Gemüse

FAMILY

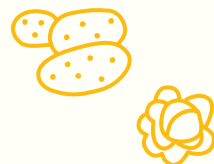


-  Briochebuns mit Sesam
-  Rinderhackfleisch
-  Karotte
-  Champignons
-  Käse-Mix
-  Kartoffeln
-  Gewürzmischung „Paprikagewürz“
-  Tomate
-  Salatherz (Romana)
-  saure Sahne
-  Petersilie
-  Schnittlauch

Marcos Tipps für Kids



Falls Ihr Eure Kinder mit in das Kochgeschehen einbinden möchtet, lasst sie doch beim Gemüserieben und beim Formen der Pattys helfen. Also Ärmel hoch, Hände waschen und los geht's!




 35 [45] Min.

 45 [55] Min.

 Stufe 1

 Thermomix kocht

 Tag 1 - 2 kochen

thermomix

LOS GEHT'S

Wascht **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupft die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken.
 Heizt den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.
 Neben dem **Thermomix®** benötigt Ihr **2 Backbleche** mit **Backpapier**, **1 kleine Schüssel** und **1 große Schüssel**.



1 KARTOFFELN BACKEN

Kartoffeln ungeschält je nach Größe vierteln oder halbieren und in eine große Schüssel geben. **1 EL [2 EL] Öl***, **Gewürzmischung, Salz*** und **Pfeffer*** zugeben, mischen und flach auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. **Kartoffeln** für 25 – 30 Min. goldbraun backen. Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.



4 PATTYS GAREN

Pattys auf den Varoma-Einlegeboden [und Varoma-Behälter] geben, Varoma-Einlegeboden einsetzen und Varoma verschließen. **500 g Wasser*** in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **15 Min./Varoma/Stufe 1** garen. Währenddessen Blätter vom **Salatherz** abtrennen. Strunk der **Tomate** herauschneiden und **Tomate** in dünne Scheiben schneiden.



2 FÜR DEN KRÄUTERDIP

Schnittlauch in 2 cm große Stücke schneiden. **Petersilie** mit Stielen ebenfalls in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Beides in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Saure Sahne, Salz*** und **Pfeffer*** zugeben, **15 Sek./Stufe 4** mischen und in eine kleine Schüssel umfüllen. Mixtopf spülen.



5 PATTYS ÜBERBACKEN

Varoma abnehmen, **Pattys** auf ein zweites mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit **Käse-Mix** bestreuen. **Burgerbrötchen** aufschneiden, mit auf das Backblech geben und Blech für ca. 2 – 3 Min. vor Ende der **Kartoffel-Backzeit** mit in den Backofen schieben, bis der **Käse** zerlaufen ist und die **Brötchen** leicht knusprig sind.



3 FÜR DIE PATTYS

Karotten schälen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. **Champignons** und **Karottenstücke** in den Mixtopf geben und **4 Sek./Stufe 5** zerkleinern. **Hackfleisch, Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und **50 Sek./Stufe 3,5** vermischen. **Hackfleisch-Gemüse-Masse** in eine große Schüssel umfüllen und daraus **3 [4] Pattys** formen.



6 ANRICHTEN

Nach dem Aufbacken **Burgerbrötchen** aufklappen, beide Seiten mit einem Klecks **Kräuterdip** bestreichen. Untere **Brötchenhälfte** mit **Pattys, Salatblättern** und **Tomaten** belegen. Zusammen mit **Kartoffelwedges** und restlichem **Kräuterdip** genießen.

Guten Appetit!

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	3P	4P
Briochebuns mit Sesam 1) 2) 5) 8)	3	4
Rinderhackfleisch 3) 4)	300 g	400 g
Karotte NL	1	1
Champignons	150 g	200 g
Käse-Mix 5)	75 g	100 g
Kartoffeln	800 g	1000 g
Gewürzmischung „Paprikagewürz“	6 g	8 g
Tomate NL	2	2
Salatherz (Romana) ES	1	2
saure Sahne 5)	150 g	300 g
Petersilie glatt/Schnittlauch	10 g	10 g
Öl* für Schritt 1	1 EL	2 EL
Wasser* für Schritt 4	500 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. 750 g)
Brennwert	546 kJ/131 kcal	4.182 kJ/1.000 kcal
Fett	6,57 g	50,33 g
– davon ges. Fettsäuren	2,83 g	21,68 g
Kohlenhydrate	11,57 g	88,65 g
– davon Zucker	2,21 g	16,90 g
Eiweiß	5,84 g	44,72 g
Salz	0,298 g	2,281 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

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

URSPRUNGSLÄNDER

ES: Spanien NL: Niederlande

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



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
 AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at