



# Marokkanischer Rindfleisch-Burger

mit würziger Zwiebelmarmelade und Kartoffelwedges



## HELLO GEWÜRZMISCHUNG

Dein würziger Feinschliff:  
2 g Gewürzmischung Harissa,  
2 g Gewürzmischung Harissa,  
2 g Zwiebelgranulat, 2 g gemahlener Kumin  
und 2 g Rauchsalz.



Rinderhackfleisch



rote Zwiebel



Balsamico-Essig



Kartoffel



Pita-Brot



Salatherz



Joghurt



Gewürzmischung

30 Minuten Stufe 2

Neuentdeckung Zeit sparen

Tag 1-2 kochen

Wir lieben Burger und interpretieren diese immer wieder neu. Heute wird es marokkanisch bunt und würzig! Die leichte Schärfe des Harissa-Gewürzes sorgt dabei für die typische aromatische Note, die man aus dem bunten Marokko kennt. Und bei einem guten Burger dürfen eine leckere Zwiebelmarmelade und Kartoffelwedges auf gar keinen Fall fehlen! Guten Appetit bei diesem **proteinreichen** Gericht.

Wasche das **Gemüse** ab. Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor. Zum Kochen benötigst Du außerdem **1 kleinen Topf** (mit **Deckel**), **Backpapier**, ein **Backblech** und eine **kleine Pfanne**.



## 1 WEDGES BACKEN

Ungeschälte **Kartoffeln** in Spalten (**Wedges**) schneiden. **Kartoffelwedges** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen (etwas Platz für das Pita-Brot lassen), mit ½ EL [1 EL] **Olivenöl** beträufeln und nach Geschmack etwas **salzen** und **pfeffern**. Auf der mittleren Schiene im Backofen 15 – 20 Min. backen, bis die **Wedges** innen weich und außen knusprig braun sind.



## 4 PATTYS BRATEN

In einer kleinen Pfanne 1 EL [2 EL] **Öl** erhitzen, **Pattys** und **Zwiebelstreifen** zugeben. **Pattys** auf jeder Seite ca. 4 Min. braten, anschließend herausnehmen. **Zwiebelstreifen** mit **Balsamico-Essig** und 50 ml [100 ml] **Wasser** ablöschen und 7 – 8 Min. bei niedriger Hitze leicht köcheln lassen.

★ **TIPP:** Wenn Du Dein Fleisch lieber gut durchgebraten magst, kannst Du es ca. 5 Min. in den Backofen geben.



## 2 GEMÜSE VORBEREITEN

**Rote Zwiebeln** abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden. **Salatblätter** vom Strunk abschneiden.



## 5 PITA-BROT AUFBACKEN

**Pita-Brot** ca. 5 Min. vor Ende der Backzeit zum Aufbacken zu den **Kartoffelwedges** in den Backofen geben.



## 3 PATTYS FORMEN

In einer großen Schüssel **Rinderhackfleisch** gut mit der **Gewürzmischung** (**Achtung: scharf!**) vermischen, etwas **salzen** und aus dieser Masse 2 [4] gleich große **Pattys** formen.



## 6 BURGER BELEGEN

Nach dem Aufbacken **Pita-Brot** aufschneiden, Unterseite mit einem Klecks **Zwiebelmarmelade** bestreichen, mit **Pattys** und **Salatblättern** belegen und mit ein wenig **Joghurt** abschließen. Zusammen mit **Kartoffelwedges** genießen.

# 2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
vorwiegend festkochende Kartoffeln	500 g	1000 g
rote Zwiebel DE	2	4
Salatherz	1	2
Rinderhackfleisch	300 g	600 g
Gewürzmischung „Marokkanischer Rindfleisch-Burger“ 15)	8 g	16 g
Balsamico-Essig 1) 12)	12 ml	24 ml
Pita-Brot 1)	2 ☉	4
Joghurt (3,8 % Fett) 7)	100 g	200 g

(Oliven-Öl\*, Salz\*, Pfeffer\*)

\* 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	536 kJ/128 kcal	3814 kJ/906 kcal
Fett	6 g	40 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	16 g
Kohlenhydrate	13 g	92 g
– davon Zucker	2 g	11 g
Eiweiß	7 g	46 g
Ballaststoffe	1 g	6 g
Salz	1 g	2 g

## ALLERGENE

1) Weizen 7) Milch 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

DE: Deutschland

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

# Guten Appetit!