



Rinderburger mit Bärlauch-Chimichurri, Kartoffelspalten, Mozzarella und Tomate

SPECIAL



Briochebrötchen



Tomate



rote Chilischote



Zitrone



Mozzarella (Bocconcino)



Kartoffeln (Drillinge)



Bärlauch



Petersilie



Rinderhackfleisch

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

Stufe 1

Thermomix kocht

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 Frischekick peppt Deinen Burger mit Rinderpatty, Tomatenscheiben und Mozzarella gehörig auf und sorgt für Frühlingslaune. Lass es Dir schmecken!

thermomix

LOS GEHT'S

Wasche **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 große Schüssel** und **1 große Pfanne**.



1 KARTOFFELSPALTEN BACKEN

Ungeschälte **Kartoffeln** in ca. 2 cm breite Spalten schneiden, auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und mit **Olivenöl***, **Salz***, **Pfeffer*** würzen. **Kartoffelspalten** im Backofen 25 – 30 Min. backen. Währenddessen **Bärlauch** und **Petersilie** in ca. 2 cm große Stücke schneiden. **Chili** halbieren, Kerngehäuse entfernen und **Chilihälften** (**Achtung: scharf!**) ebenfalls in ca. 2 cm Stücke schneiden und mit dem Rezept fortfahren.



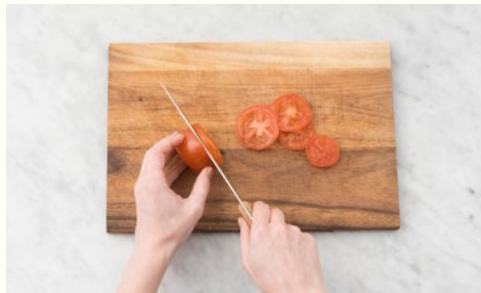
4 PATTYS GAREN

Pattys auf den Varoma-Einlegeboden legen, Varoma-Einlegeboden in den Varoma-Behälter einsetzen und Varoma verschließen. **Wasser*** in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **18 Min./Varoma/Stufe 1** garen. Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.



2 CHIMICHURRI ZUBEREITEN

Bärlauch, **Petersilie** und die **Hälfte** der **Chilistücke** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Zitrone** heiß abwaschen, Schale fein abreiben, **Zitrone** halbieren und die **Hälfte** entsaften. **Zitronensaft**, **Olivenöl***, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf zugeben und **10 Sek./Stufe 4** vermischen. **Bärlauch-Chimichurri** in eine kleine Schüssel umfüllen. Mixtopf spülen und trocknen.



5 WÄHRENDEDESSEN

Tomaten halbieren, Strunk entfernen und in dünne Scheiben schneiden. **Mozzarella** ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. **Briochebrötchen** aufschneiden. In einer großen Pfanne ohne weitere Fettzugabe **Brötchenhälften** auf der Schnittfläche ca. 1 Min. toasten. 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. **Rinderhackfleisch**, **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. Beide **Brötchenseiten** mit **Chimichurri** bestreichen. Mit **Patty**, **Tomaten-** und **Mozzarellascheiben** belegen. **Brötchenoberseite** aufsetzen. **Burger** mit restlichen **Chimichurri**, **Zitronenspalten** und **Kartoffelspalten** genießen.

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Briochebrötchen 1) 2) 5) 8) 10)	2	3	4
Tomate	1	2	2
rote Chilischote ES MA	1	2	2
Zitrone ES	1	2	2
Rinderhackfleisch	300 g	450 g	600 g
Mozzarella (Bocconcino)	1	1	2
Kartoffeln (Drillinge) DE	500 g	800 g	1.000 g
Bärlauch/Petersilie	40 g	40 g	40 g
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.

! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix* anpasst.

DURCHSCHNITTLLICHE 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!)

URSPRUNGLÄNDER

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!