



Chimichurri Burger mit käsigem Rindshack

Kartoffelspalten, Zitronen-Aioli und frischem Salat

35 - 45 Minuten • 1293 kcal • Tag 2 kochen



HelloFresh Beef Gehacktes



Brioche Bun, natur



vorw. festk. Kartoffeln



rote Cherry-Tomaten



Rucola



Petersilie, glatt



Zitrone, gewachst



Aioli



Reibekäse aus Saland



Panko-Mehl



Gewürzmischung „Hello Patatas“



milder Chili-Mix



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche das Gemüse und die Kräuter.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Pfeffer*, Öl*, Wasser*, Butter*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 Gemüseraffel,
2 grosse Schüsseln, 1 grosse Bratpfanne und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P		4P	
HelloFresh Beef Gehacktes	1 x	250 g	1 x	500 g
Brioche Bun, natur 7) 8) 15)	1 x	160 g	1 x	320 g
vorw. festk. Kartoffeln	1 x	600 g	1 x	1000 g
rote Cherry-Tomaten	1 x	250 g	2 x	250 g
Rucola	1 x	100 g	2 x	100 g
Petersilie, glatt	1 x	20 g	2 x	20 g
Zitrone, gewachst	1 x	90 g	2 x	90 g
Aioli 8) 9)	3 x	40 g	6 x	40 g
Reibekäse aus Saland 7)	1 x	50 g	1 x	100 g
Pankomehl 15)	1 x	25 g	1 x	50 g
Gewürzmischung „Hello Patatas“	1 x	4 g	2 x	4 g
milder Chili-Mix	1 x	2 g	1 x	4 g

**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. 840 g)
Brennwert	647 kJ/ 155 kcal	5410 kJ/ 1293 kcal
Fett	8.5 g	70.6 g
– davon ges. Fettsäuren	0.9 g	7.2 g
Kohlenhydrate	12.9 g	107.6 g
– davon Zucker	2 g	17.1 g
Eiweiss	6.1 g	51.4 g
Salz	0.44 g	3.71 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: **7)** Milch (einschließlich Laktose) **8)** Eier **9)** Senf **15)** Weizen
(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

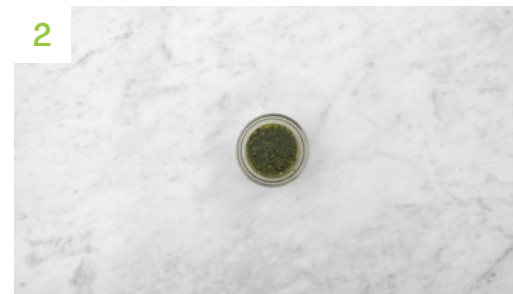


1 Patties formen

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Kartoffeln halbieren und in 1 cm Schnitze schneiden.

Kartoffeln auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, mit 1 EL [2 EL] **Öl***, „Hello Patatas“, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen und im Backofen 25 – 30 Min. backen, bis sie goldbraun sind.

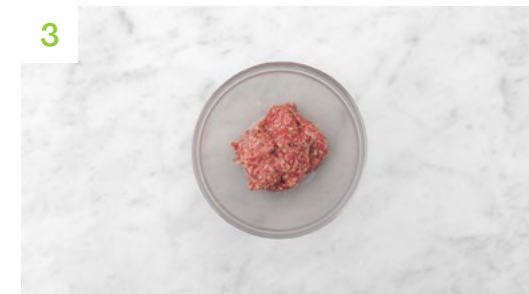


2 Für das Chimichurri

Peterli und **Oreganoblätter** zusammen fein hacken.

Zitrone heiss abwaschen und 1 TL [2 TL] der Schale fein abraffeln. **Zitrone** vierteln.

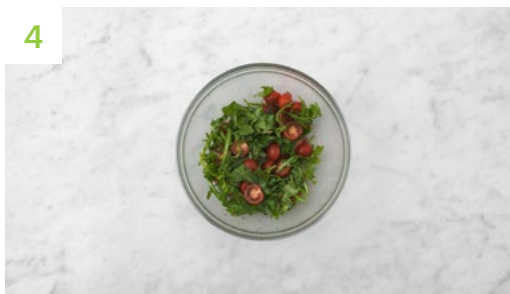
In einer kleinen Schüssel gehackte **Kräuter**, **Chili-Mix**, **Saft** von 1 [2] **Zitronenschnitzen**, **Zitronenschale** und 4 EL [8 EL] **Öl*** vermengen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. **Chimichurri** beiseitestellen.



3 Patties formen

In einer grossen Schüssel **Hackfleisch**, **Käse**, **Panko-Mehl**, **Salz*** und **Pfeffer*** gut vermengen.

Hackfleischmasse zu 2 [4] gleich grossen, ca. 1 cm flachen **Patties** formen.



4 Für den Salat

Cherry-Tomaten halbieren oder vierteln.

In einer grossen Schüssel 1 EL [2 EL] **Chimichurri**, 1 EL [2 EL] **Wasser***, **Saft** von 1 [2] **Zitronenviertel(n)**, **Salz*** und **Pfeffer*** zu einem **Dressing** verrühren.

Cherry-Tomaten und **Rucola** dazugeben und unterheben.

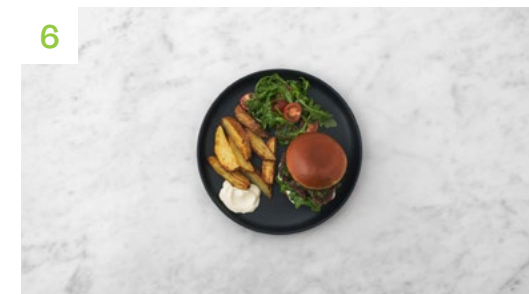


5 Patties anbraten

Brioche Buns waagrecht aufschneiden.

In einer grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Butter*** erhitzen. **Brioche Buns** darin 2 – 3 Min. toasten, bis sie goldbraun sind. Herausnehmen.

Dieselbe Bratpfanne erneut erhitzen und **Patties** darin 3 – 4 Min. pro Seite anbraten und dabei etwas flachdrücken.



6 Anrichten

Brioche Buns mit etwas **Aioli** bestreichen, ein wenig **Salat** darüber verteilen, die **Patties** darauf legen, mit **Chimichurri** toppen und schliessen.

Kartoffelwedges und **Rucola-Tomaten-Salat** neben dem **Burger** anrichten.

Mit **Aioli** servieren.

milder Chili-Mix

Sei ein bisschen vorsichtig beim Würzen mit unserem milden Chili. Trotz seines Namens kann der Schärfegrad variieren. Starte mit wenig Chili-Mix und taste Dich an Deine Wohlühl-Schärfe heran.

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über <http://www.hellofresh.ch/freunde> ein!

