

Teriyaki-Burger mit Rindfleisch

Süßkartoffelwedges, Rüebl-Slaw & scharfe Mayo

30 – 40 Minuten • 1079 kcal • Tag 2 kochen



- | | |
|---|---|
|  |  |
| HelloFresh Beef Gehacktes | Brioche Bun, natur |
|  |  |
| Reibekäse aus Saland | Süßkartoffel |
|  |  |
| Teriyakisauce | Sriracha Sauce |
|  |  |
| Mayonnaise | Limette, gewachst |
|  |  |
| Rüebl | Salatherz (Romana) |
|  |  |
| Sesamsamen | Naturjoghurt aus Saland |



Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Pfeffer*, Salz*, Öl*, Honig*, Wasser*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 Gemüseraffel,
1 grosse Schüssel, 1 Gemüseschäler, 1 kleine Schüssel und
1 grosse Bratpfanne mit Deckel

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
Reibekäse aus Saland 7)	1 x 50 g	1 x 100 g
Süsskartoffel	1 x 300 g	1 x 600 g
Teriyakisauce 11) 15)	1 x 50 ml	2 x 50 ml
Sriracha Sauce	1 x 8 ml	2 x 8 ml
Mayonnaise 8) 9)	1 x 25 g	1 x 50 g
Limette, gewachst	1 x 75 g**	1 x 75 g
Rüebli	1 x 100 g	2 x 100 g
Salatherz (Romana)	1 x 170 g	2 x 170 g
Sesamsamen 3)	1 x 10 g	1 x 20 g
Naturjoghurt aus Saland 7)	1 x 75 g	2 x 75 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. 650 g)
Brennwert	698 kJ/ 167 kcal	4513 kJ/ 1079 kcal
Fett	8.6 g	55.8 g
- davon ges. Fettsäuren	1 g	6.4 g
Kohlenhydrate	14.3 g	92.6 g
- davon Zucker	4.4 g	28.3 g
Eiweiss	7.3 g	47.5 g
Salz	0.56 g	3.6 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: **3)** Sesamsamen **7)** Milch (einschliesslich Laktose) **8)** Eier **9)** Senf **11)** Soja **15)** Weizen

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



Süsskartoffeln backen

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

Süsskartoffel schälen und in 2 cm dicke Spalten schneiden.

Süsskartoffelspalten auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, mit 1 EL [2 EL] **Öl***, **Salz*** und **Sesam** mischen und im vorgeheizten Ofen 20 – 25 Min. goldbraun backen.

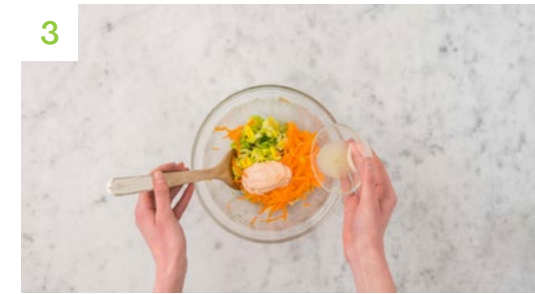


Dip & Sauce

In einer kleinen Schüssel **Mayonnaise**, **Joghurt** und (je nachdem, wie scharf Du es magst) **Sriracha** hinzufügen und alles gut vermengen.

Limette in 6 Spalten schneiden.

In einer zweiten kleinen Schüssel **Teriyakisauce**, 1 TL [2 TL] **Honig***, **Saft** von 1 [2] **Limettenspalte** und 1 EL [2 EL] **Wasser*** verrühren.

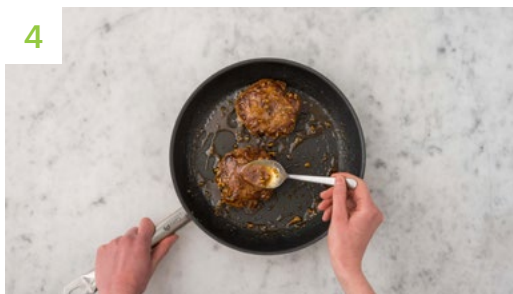


Für den Salat

Salat in feine Streifen schneiden.

Rüebli schälen und in eine grosse Schüssel grob raspeln.

Salat zu den **Rüebli**raspeln geben und mit 1 EL [2 EL] **Sriracha-Dip** vermengen. Mit **Salz***, **Pfeffer*** und **Saft** von 2 [4] **Limettenspalten** abschmecken.



Burger braten

Aus dem **Hackfleisch** 2 [4] ca. 1 cm dicke **Patties** formen. In einer grossen Bratpfanne mit Deckel 1 EL [2 EL] **Öl*** erhitzen. **Patties** je Seite 2 – 3 Min. scharf anbraten.

Herdplatte ausstellen, Bratfett vorsichtig abgiessen und Bratpfanne zurückstellen.

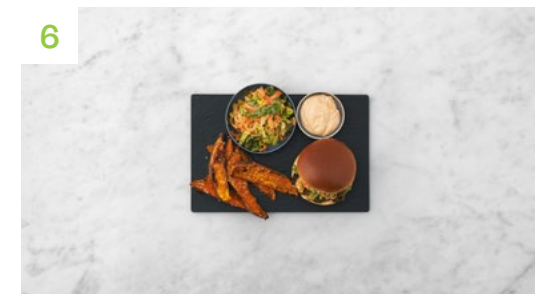
Bratpfanneninhalte mit angerührter **Teriyaki-Sauce** ablöschen und **Patties** einmal wenden.

Burgerkäse Scheiben auf die **Hackfleischpatties** geben, Bratpfannendeckel aufsetzen und **Käse** 1 Min. schmelzen lassen.



Brötli aufbacken

Burgerbrötli aufschneiden und ca. 2 – 5 Min. vor Ende der Süsskartoffel-Backzeit zum Aufbacken zu den **Süsskartoffelwedges** in den Backofen geben.



Anrichten

Brötliunterseiten mit einem Klecks **Sriracha-Dip** bestreichen. Zuerst mit den **Patties** belegen, dann mit etwas **Salat** toppen.

Fertige **Burger** zusammen mit **Süsskartoffelwedges**, restlichem **Salat** und restlichem **Dip** geniessen.

En Guete!

Sriracha

Sriracha ist eine 'hot sauce', eine scharfe Sauce aus Essig, Knoblauch, Zucker, aber vor allem aus Peperoncini. Eine Zutat, an die Du Dich herantasten solltest, wenn Du Schärfe nicht gewohnt bist.

Du liebst HelloFresh?

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

