



# BURGER MIT CHIMICHURRI,

Kartoffelspalten, Mozzarella und Tomate



## HELLO PETERSILIE

Unser regionales Superfood mit dem hohen Gehalt an Vitamin C ist auch bekannt unter den folgenden Namen: Peterli, Petergrün oder Peterling.



Briochebrötli



Tomate



rote Peperoncini



Zitrone



Mozzarella



Kartoffeln (Drillinge)



Hello Fresh Beef Gehacktes



Petersilie



Knoblauch

30-40 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 2

Tag 1-2 kochen

Wir lieben Burger! Deshalb gibt es unseren Burger direkt auf die Hand. Bestrichen mit aufregendem Chimichurri genießt Du ihn in einem Brioche-Bun zwischen frischen Tomaten und Mozzarella. Dazu gibt's goldbraune Kartoffelspalten aus dem Ofen und Deinem Burgerglück steht nichts mehr im Weg. Lass es Dir schmecken!



Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.  
Zum Kochen benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier**, **1 kleine Schüssel**, **1 grosse Schüssel**, **1 Knoblauchpresse**, **1 Gemüseraffel** und **1 grosse Bratpfanne**.



## 1 KARTOFFELN BACKEN

Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor.

Ungeschälte **Kartoffeln** in ca. 2 cm breite Spalten schneiden, auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und mit 1 EL [2 EL] **Öl\***, etwas **Salz\***, **Pfeffer\*** vermischen. **Kartoffelspalten** auf der mittleren Schiene im Backofen 25 – 30 Min. backen, bis sie goldbraun sind.



## 4 BURGERPATTYS ANBRATEN

In einer grossen Schüssel **Hello Fresh Beef Gehacktes** mit etwas **Salz\***, **Pfeffer\***, **Zitronenabrieb** und **Peperoncinstreifen** nach Geschmack (**Achtung: scharf!**) gut verkneten. Aus dieser Masse 2 [4] **Pattys** formen. In einer grossen Bratpfanne auf mittlerer Stufe 1 EL [2 EL] **Öl\*** erhitzen und **Pattys** darin je Seite 3 – 4 Min. anbraten. **★ TIPP:** Wenn Du die Pattys lieber gut durchgebraten geniessen möchtest, gib sie in den letzten 3 – 5 Min. der Kartoffel-Garzeit mit in den Backofen.



## 2 GEMÜSE SCHNEIDEN

**Knoblauch** abziehen. **Peperoncini** halbieren, Kerngehäuse entfernen und **Peperoncinihälften** (**Achtung: scharf!**) in sehr dünne Streifen schneiden. **Petersilie** fein hacken. **Zitrone** heiss abwaschen, Schale fein abreiben, dann **Zitrone** halbieren und eine **Hälfte** entsaften. Andere **Zitronenhälfte** in Spalten schneiden.



## 5 TOPPINGS VORBEREITEN

**Tomate** halbieren, Strunk entfernen und **Tomate** in dünne Scheiben schneiden. **Mozzarella** ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. **Briochebrötli** aufschneiden. In der grossen Bratpfanne **Brötlihälften** ohne weitere Fettzugabe ca. 1 Min. auf den Schnittflächen tosten.



## 3 CHIMICHURRI ZUBEREITEN

**Knoblauch** in eine kleine Schüssel pressen und die **Hälfte** der **Peperoncinstreifen** (**Achtung: scharf!**) und gehackte **Petersilie** dazugeben. Zusammen mit 2 EL [4 EL] **Zitronensaft** und 6 EL [12 EL] **Olivenöl\*** verrühren und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 6 ANRICHTEN

Beide **Brötliseiten** mit **Chimichurri** bestreichen. Mit **Patty**, **Tomaten-** und **Mozzrellascheiben** belegen. **Brötlioberseite** aufsetzen. **Burger** mit restlichem **Chimichurri**, **Zitronenspalten** und **Kartoffelspalten** geniessen.

En Guete!

# 2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P		4P	
Briochebrötli 1) 2) 5) 8) 10)	1 x	160 g	2 x	160 g
Kartoffeln (Drillinge)	1 x	500 g	1 x	1000 g
Knoblauchzehe	1 x	4 g	2 x	4 g
rote Peperoncini	1 x	15 g	2 x	15 g
Petersilie	1 x	20 g	1 x	20 g
Zitrone	1 x	90 g	2 x	90 g
Hello Fresh Beef Gehacktes	1 x	250 g	1 x	500 g
Tomate	1 x	100 g	2 x	100 g
Mozzarella 5)	1 x	125 g	2 x	125 g
Öl* für Schritt 1 und 4	je 1 EL		je 2 EL	
Olivenöl* für Schritt 3	6 EL		12 EL	
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack			

\* Gut, im Haus zu haben (bei 4 Personen Mengen verdoppeln).  
👉 Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION
Brennwert	501 kJ/120 kcal	3.029 kJ/724 kcal
Fett	4 g	24 g
- davon ges. Fettsäuren	2 g	10 g
Kohlenhydrate	14 g	83 g
- davon Zucker	2 g	11 g
Eiweiss	6 g	34 g
Salz	0 g	1 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!)

f i y p #HelloFreshCH

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:  
+41 43 508 72 70 | kundenservice@hellofresh.ch





# BURGER WITH CHIMICHURRI,

potato wedges, mozzarella and tomato



## HELLO PARSLEY

Our regional super food with high vitamin C content also goes by the following names: peterli, petergrün or peterling.



Brioche buns



Tomato



Red peperoncini



Lemon



Mozzarella



Potatoes (small)



Hello Fresh chopped beef



Parsley



Garlic cloves

30-40 minutes (depending on number of persons)

Level 2

Cook on days 1-2

We love burgers! And we'll have you eating them out of your own hand! Today's burger is brushed with delicious chimichurri and you enjoy it in a brioche bun between fresh tomatoes and mozzarella. The side dish is golden-brown potato wedges from the oven, completing your experience of burger bliss. Enjoy your meal!



Wash the **vegetables** and **herbs**.

You will also need: **1 baking tray** with **baking paper**, **1 small bowl**, **1 large bowl**, **1 garlic press**, **1 vegetable grater** and **1 large frying pan**.



## 1 BAKE POTATOES

Preheat the oven to **200 °C** top/bottom heat (**180 °C** fan oven).

Cut the **unpeeled potatoes** into **wedges** approx. 2 cm wide, spread them on a baking tray lined with baking paper and mix with 1 tbsp. [2 tbsp.] **oil\***, a little **salt\*** and **pepper\***. Bake **potato wedges** on the middle shelf of the oven for 25-30 min. until they are golden brown.



## 2 CHOP VEGETABLES

Peel the garlic.

Halve the **peperoncini**, remove the core and cut the **peperoncini halves** (**warning: spicy!**) into very thin strips.

Finely chop the **parsley**.

Wash **lemon** with **hot water**, grate peel finely, then halve **lemon** and **juice** one **half**. Cut the other half of the **lemon** into wedges.



## 3 PREPARE CHIMICHURRI

Press the **garlic** into a small bowl and add **half** of the **peperoncini strips** (**warning: spicy!**) and the chopped **parsley**. Mix this with 2 tbsp. [4 tbsp.] **lemon juice** and 6 tbsp. [12 tbsp.] **olive oil\*** and season with **salt\*** and **pepper\***.



## 4 SAUTÉ BURGER PATTIES

Put **Hello Fresh chopped beef**, a little **salt\***, **pepper\***, **lemon zest** and, according to taste, **peperoncini strips** (**warning: spicy!**) in a large bowl and knead everything together well. Make 2 [4] **patties** from this mixture. Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] **oil\*** in a large frying pan on medium heat and sauté **patties** for 3-4 min. on each side.

★ **TIP:** If you prefer your **patties** cooked through, put them in the oven for the **last 3-5 min. of the cooking time for the potatoes**.



## 5 PREPARE TOPPINGS

Halve **tomato**, remove the stalk and cut **tomato** into thin slices.

Also cut **mozzarella** into thin slices.

Cut open the **brioche buns**. Toast bun halves in the large frying pan without added fat on their insides for approx. 1 min.



## 6 SERVE

Brush both sides of the bun with **chimichurri**. Top with **patty** and **tomato** and **mozzarella** slices. Put on the top of the **bun**. Enjoy **burger** with the rest of the **chimichurri**, **lemon wedges** and **potato wedges**.

**Bon appetit!**

SERVES 2 | 4

# INGREDIENTS

	2P		4P	
Brioche buns 1) 2) 5) 8) 10)	1 x	160 g	2 x	160 g
Potatoes (small)	1 x	500 g	1 x	1000 g
Garlic cloves	1 x	4 g	2 x	4 g
Red peperoncini	1 x	15 g	2 x	15 g
Parsley	1 x	20 g	1 x	20 g
Lemon	1 x	90 g	2 x	90 g
HelloFresh minced beef*	1 x	250 g	1 x	500 g
Tomato	1 x	100 g	2 x	100 g
Mozzarella 5)	1 x	125 g	2 x	125 g
Oil* for steps 1 and 4	1 tbsp. each		2 tbsp. each	
Olive oil* for step 3	6 tbsp.		12 tbsp.	
Salt*, pepper*	According to taste			

\* Good to have at hand [double the amounts for 4 persons]  
 ⓘ Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER	100 g	PORTION
Calories	501 kJ/120 kcal	3,029 kJ/724 kcal
Fat	4 g	24 g
- incl. saturated fats	2 g	10 g
Carbohydrate	14 g	83 g
- incl. sugar	2 g	11 g
Protein	6 g	34 g
Salt	0 g	1 g

### ALLERGENS

1) Cereals containing gluten 2) Eggs 5) Milk  
 8) Sesame seeds 10) Soy beans

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients!)

f i y p #HelloFreshCH

We love feedback! Call us or write to us:  
 +41 43 508 72 70 | kundenservice@hellofresh.ch





# BURGER AU CHIMICHURRI,

quartiers de pommes de terre, mozzarella et tomate



## HELLO PERSIL

Notre super-aliment régional, avec sa teneur élevée en vitamine C, est également connue sous les noms suivants : persil cultivé, persil odorant ou persin.



Pain brioché



Tomate



Peperoncini rouge



Citron



Mozzarella



Pommes de terre



Viande de bœuf hachée Hello Fresh



Persil



Peler l'ail

30 à 40 minutes (selon le nombre de personnes)

Niveau 2

À préparer dans les 1 à 2 jours

On adore les burgers ! Voici donc notre recette de burger à portée de main. Tartiné de délicieux chimichurri, vous l'apprécierez dans un pain brioché avec des tomates fraîches et de la mozzarella. À déguster avec des tranches de pommes de terre au four. Régalez-vous !



# C'EST PARTI

Laver les **légumes** et les  **fines herbes**.

Pour réaliser cette recette, il vous faut **une plaque de cuisson** avec **dupapier sulfurisé**, un **petit bol**, un **grand saladier**, un **presse-ail**, une **râpe à légumes** et une **grande poêle**.



## 1 CUIRE LES POMMES DE TERRE

Préchauffer le four à **200 °C** (chaleur tournante **180 °C**).

Couper les **pommes de terre** en morceaux d'env. 2 cm de large sans les peler ; les répartir sur une plaque de four recouverte de papier de cuisson et les mélanger avec 1 cs [2 cs] d'**huile**, un peu de **sel**, du **poivre**. Enfourner les **pommes de terre** 25 à 30 min à mi-hauteur jusqu'à ce qu'elles soient dorées.



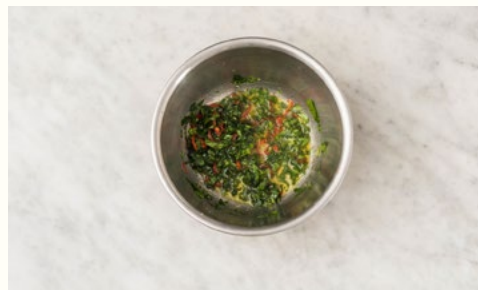
## 2 COUPER LES LÉGUMES

Peler l'**ail**.

Couper les **peperoncini** en deux, enlever le cœur et couper les **moitiés de peperoncini** (**attention : piquant !**) en lanières très fines.

Hacher finement le **persil**.

Rincer le **citron** à l'eau chaude, râper finement le zeste, puis couper le **citron** en deux et presser le jus d'une **moitié**. Couper l'autre moitié du **citron** en tranches.



## 3 PRÉPARER LE CHIMICHURRI

Presser l'**ail** dans un petit bol et ajouter la **moitié** des **peperoncins** (**attention : piquant !**) et le **persil** haché. Mélanger le jus de **citron** avec 2 cs [4 cs] et 6 cs [12 cs] d'**huile d'olive**, assaisonner de **sel** et de **poivre**.



## 4 FAIRE DORER LES GAULETTES

Dans un grand saladier, mélanger la **viande hachée de bœuf Hello Fresh** avec un peu de **sel**, de **poivre**, le **citron râpé** et les **bandes de peperoncini** selon vos préférences (**attention : piquant !**), bien pétrir. Former 2 [4] galettes à partir de cette masse. Chauffer 1 cs [2 cs] d'**huile** dans une grande poêle à feu moyen et y faire revenir les galettes pendant 3 à 4 min de chaque côté. **★ASTUCE:** Si vous voulez que vos steaks soient bien cuits, mettez-les au four avec les pommes de terre pendant les 3 à 5 dernières minutes de cuisson.



## 5 PRÉPARER LE NAPPAGE

Couper la **tomate** en deux, enlever la partie dure puis émincer en fines tranches.

Couper la **mozzarella** en fines tranches.

Couper en deux les **pains briochés**. Dans la grande poêle, chauffer les moitiés de **pain** sans ajouter de matière grasse env. 1 min sur les parties coupées.



## 6 DRESSER

Tartinier les deux côtés du **petit pain** de **chimichurri**. Garnir avec la **galette**, les tranches de **tomate** et de **mozzarella**. Placer au dessus le petit pain. Déguster le **burger** avec le reste de **chimichurri**, les quartiers de **citron** et de **pommes de terre**.

**Bon appétit !**

# 2 | 4 PERSONNES

## INGRÉDIENTS

	2P		4P	
Pain à burger 1) 2) 5) 8) 10)	1 x	160 g	2 x	160 g
Pommes de terre grenailles	1 x	500 g	1 x	1000 g
Gousse d'ail	1 x	4 g	2 x	4 g
Peperoncini rouge	1 x	15 g	2 x	15 g
Persil	1 x	20 g	1 x	20 g
Citron	1 x	90 g	2 x	90 g
Viande de bœuf hachée HelloFresh	1 x	250 g	1 x	500 g
Tomate	1 x	100 g	2 x	100 g
Mozzarella 5)	1 x	125 g	2 x	125 g
Huile* pour les étapes 1 et 4	1 cs chaque		2 cs chaque	
Huile d'olive* pour l'étape 3	6 cs		12 cs	
Sel*, poivre*	selon les goûts			

\* Ingrédients à toujours avoir chez soi [doubler les quantités pour 4 personnes].

🍷 Tenez compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box de sorte qu'il peut y avoir des restes.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR	100 g	PORTION
Valeur calorique	501 kJ/120 kcal	3 029 kJ/724 kcal
Graisse	4 g	24 g
- dont acides gras saturés	2 g	10 g
Glucides	14 g	83 g
- dont sucre	2 g	11 g
Protéines	6 g	34 g
Sel	0 g	1 g

### ALLERGÈNES

1) céréales contenant du gluten 2) œufs 5) lait

8) graines de sésame 10) soja

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)

#HelloFreshCH

Vos commentaires sont les bienvenus ! Appelez-nous ou écrivez-nous : +41 43 508 72 70 | [kundenservice@hellofresh.ch](mailto:kundenservice@hellofresh.ch)