



BURGER MIT CHIMICHURRI,

Mozzarella und Tomate, dazu Kartoffelspalten

Die wöchentliche Empfehlung
von Ruth Moschner



RUTHS
Tipp



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

LOS GEHT'S

Wascht Eure Hände vor dem Kochen mindestens **20 Sekunden** gründlich mit **Seife**.

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*** und **Pfeffer*** vermischen. **Kartoffelspalten** auf der mittleren Schiene im Backofen 25 – 30 Min. backen, bis sie goldbraun sind.



4 BURGERPATTIES BRATEN

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] **Patties** formen. In einer grossen Bratpfanne bei mittlerer Stufe 1 EL [2 EL] **Öl*** erhitzen und **Patties** darin je Seite 3 – 4 Min. anbraten. **★TIPP:** Wenn Du die Patties lieber gut durchgebraten geniessen möchtest, gib sie in den letzten 3 – 5 Min. der Kartoffel-Garzeit mit in den Backofen. Die Patties sind durchgebraten, wenn sie nicht mehr rosa in der Mitte sind.



2 GEMÜSE SCHNEIDEN

Knoblauch abziehen.

Rote 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

Tomaten halbieren, Strunk entfernen und 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 toasten.



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

Anschliessend beide **Brötliseiten** mit **Chimichurri** bestreichen. Mit **Patty**, **Tomaten-** und **Mozzarellascheiben** 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	1 x	320 g
Mozzarella 5)	1 x	125 g	2 x	125 g
Tomate	1 x	100 g	2 x	100 g
Rote Peperoncini	1 x	15 g	2 x	15 g
Zitrone	1 x	90 g	2 x	90 g
Kartoffeln (Drillinge)	1 x	500 g	1 x	1000 g
Knoblauchzehe	1 x	4 g	2 x	4 g
Petersilie	1 x	20 g	1 x 1 x	10 x 20 x
Hello Fresh Beef Gehacktes	1 x	250 g	1 x	500 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	604 kJ/144 kcal	3.592 kJ/859 kcal
Fett	5.86 g	34.84 g
– davon ges. Fettsäuren	2.86 g	16.98 g
Kohlenhydrate	13.96 g	82.99 g
– davon Zucker	1.96 g	11.63 g
Eiweiss	7.42 g	44.11 g
Salz	0.27 g	1.61 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!)

#HelloFreshCH

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

2020 | KW 25 |



BURGER WITH CHIMICHURRI, mozzarella and tomato, served with potato wedges

The weekly recommendation
from Ruth Moschner



RUTHS
Tipp



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

LET'S GO

Wash your hands thoroughly with soap for at least 20 seconds before cooking.

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* and a little salt* and pepper*. Bake potato wedges on the middle shelf of the oven for 25-30 min. until they are golden brown.



4 FRY 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. The patties are done when they are no longer pink in the middle.



2 CHOP VEGETABLES

Peel the garlic.

Halve the red 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.



5 PREPARE TOPPINGS

Cut the tomatoes in half, remove the stalks and cut into thin slices.

Also cut mozzarella into thin slices.

Cut open the brioche buns. In the large frying pan, toast bun halves without added fat for approx. 1 min. on their insides.



3 PREPARE CHIMICHURRI

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



6 SERVE

Now brush the insides of the bun halves 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	1 x	320 g
Mozzarella 5)	1 x	125 g	2 x	125 g
Tomato	1 x	100 g	2 x	100 g
Red peperoncini	1 x	15 g	2 x	15 g
Lemon	1 x	90 g	2 x	90 g
Potatoes (small)	1 x	500 g	1 x	1000 g
Garlic cloves	1 x	4 g	2 x	4 g
Parsley	1 x	20 g	1 x 1 x	10 x 20 x
Hello Fresh chopped beef	1 x	250 g	1 x	500 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	604 kJ/144 kcal	3,592 kJ / 859 kcal
Fat	5.86 g	34.84 g
- incl. saturated fats	2.86 g	16.98 g
Carbohydrate	13.96 g	82.99 g
- incl. sugar	1.96 g	11.63 g
Protein	7.42 g	44.11 g
Salt	0.27 g	1.61 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!)



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

2020 | CW 25 | 2 HelloFRESH



HAMBURGER DE CHIMICHURRI,

mozzarella et tomate, servi avec des quartiers de pommes de terre



La recommandation hebdomadaire
de Ruth Moschner



RUTHS
Tipp



Petits pains briochés



Tomate



Piment rouge



Citron



Mozzarella



Pommes de terre
(grenaille)



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

C'EST PARTI

Se laver soigneusement les mains avec du **savon** pendant au moins **20 secondes** avant de cuisiner.

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

Pour réaliser cette recette, il vous faut **1 plaque de four recouverte de papier sulfurisé**, **1 petit saladier**, **1 grand saladier**, **1 presse-ail**, **1 râpe à légumes** et **1 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 sans les peler. Les répartir sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et mélanger avec 1 cs [2 cs] d'**huile***, un peu de **sel*** et du **poivre***. Enfourner les **pommes de terre** 25 à 30 min à mi-hauteur jusqu'à ce qu'elles soient dorées.



4 FAIRE REVENIR LES STEAKS HACHÉS

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 pepperoncini** selon vos préférences (**attention : piquant !**), bien pétrir. Former 2 [4] **steaks hachés** à partir de ce mélange. Chauffer 1 cs [2 cs] d'**huile*** dans une grande poêle à feu moyen et faire revenir les **steaks hachés** 3 à 4 min. de chaque côté. **★ASTUCE:** si vous voulez que vos **steaks hachés** soient bien cuits, *mettez-les au four avec les pommes de terre durant les 3 à 5 dernières minutes de cuisson. Les steaks hachés sont cuits lorsqu'ils ne sont plus rose au milieu.*



2 COUPER LES LÉGUMES

Peler l'**ail**.
Couper les **piments rouges** (**attention : piquant !**) en deux, enlever les graines et débiter 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.



5 PRÉPARER LA GARNITURE

Couper les **tomates** en deux, enlever la partie dure et couper en fines tranches.

Couper la **mozzarella** en fines tranches.

Couper en deux les **pains briochés**. Faire dorer dans la grande poêle les **petits pains** coupés en deux sans ajouter de matière grasse env. 1 min. sur la face coupée.



3 PRÉPARER LE CHIMICHURRI

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



6 DRESSER

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

Bon appétit !

2 | 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

	2P		4P	
Petits pains briochés 1) 2) 5) 8) 10)	1 x	160 g	1 x	320 g
Mozzarella 5)	1 x	125 g	2 x	125 g
Tomate	1 x	100 g	2 x	100 g
Piment rouge	1 x	15 g	2 x	15 g
Citron	1 x	90 g	2 x	90 g
Pommes de terre grenailles	1 x	500 g	1 x	1000 g
Gousse d'ail	1 x	4 g	2 x	4 g
Persil	1 x	20 g	1 x	10 x
Viande de bœuf hachée HelloFresh	1 x	250 g	1 x	500 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 avoir chez soi.

🕒 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	604 kJ/144 kcal	3 592 kJ/859 kcal
Graisse	5.86 g	34.84 g
- dont acides gras saturés	2.86 g	16.98 g
Glucides	13.96 g	82.99 g
- dont sucre	1.96 g	11.63 g
Protéines	7.42 g	44.11 g
Sel	0.27 g	1.61 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

2020 | S 25 | 2

HelloFRESH