

Chimichurri Burger mit käsigem Bio-Rinderhack

Kartoffelspalten, Zitronen-Aioli und frischem Salat

35 – 45 Minuten • 1347 kcal • Tag 2 kochen



-  Bio Rinderhackfleischzubereitung
-  Brioche Bun, natur
-  vorw. festk. Kartoffeln
-  rote Kirschtomaten
-  Rucola
-  Oregano
-  Petersilie
-  Zitrone, gewachst
-  Aioli
-  junger Gouda, gerieben
-  Panko-Mehl
-  Gewürzmischung „Hello Patatas“
-  milder Chili-Mix



Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

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

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 Gemüsereibe, 2 große Schüssel, 1 große Pfanne und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Bio Rinderhackfleischzubereitung	200 g	300 g	400 g
Brioche Bun, natur 7 8 15	160 g	240 g	320 g
vorw. festk. Kartoffeln	600 g	750 g	1000 g
rote Kirschtomaten	250 g	375 g	500 g
Rucola	100 g	150 g	200 g
Oregano/Petersilie	20 g	30 g	40 g
Zitrone, gewachst ES ZA AR EG	1	1	2
Aioli 8 9	120 g	200 g	240 g
junger Gouda, gerieben 7	50 g	75 g	100 g
Panko-Mehl 15	25 g	37,5 g**	50 g
Gewürzmischung „Hello Patatas“	4 g	6 g	8 g
milder Chili-Mix	2 g	4 g	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. 810 g)
Brennwert	695 kJ/166 kcal	5636 kJ/1347 kcal
Fett	9,2 g	74,3 g
– davon ges. Fettsäuren	2,6 g	21 g
Kohlenhydrate	13,7 g	111 g
– davon Zucker	2,5 g	19,9 g
Eiweiß	5,3 g	43,2 g
Salz	0,58 g	4,72 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!)

Ursprungsländer: **ES:** Spanien **ZA:** Südafrika **AR:** Argentinien **EG:** Ägypten

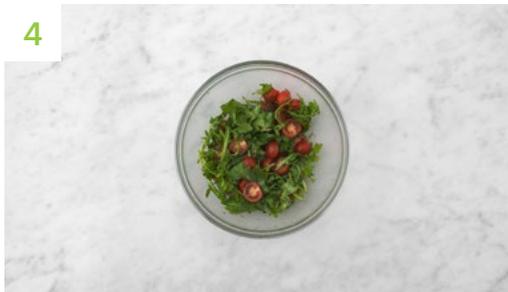


1 Kartoffeln backen

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

Kartoffeln halbieren und in 1 cm Spalten schneiden.

Kartoffeln auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, „Hello Patatas“, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen und im Backofen 25 – 30 Min. garen, bis sie goldbraun sind.



4 Für den Salat

Kirschtomaten halbieren oder vierteln.

In einer großen Schüssel 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Chimichurri**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Wasser***, **Saft** von 1 [2 | 2] **Zitronenviertel**, **Salz*** und **Pfeffer*** zu einem **Dressing** verrühren.

Kirschtomaten und **Rucola** dazugeben und unterheben.

milder Chili-Mix

Sei etwas vorsichtig beim Würzen mit unserem milden Chili-Mix. Trotz seines Namens kann der Schärfegrad variieren. Starte mit weniger und taste Dich an Deine Wohlfühl-Schärfe heran.



2 Für das Chimichurri

Petersilien und **Oreganoblätter** zusammen fein hacken.

Zitrone heiß abwaschen und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] der Schale fein abreiben. **Zitrone** vierteln.

In einer kleinen Schüssel gehackte **Kräuter**, **Chili-Mix**, **Saft** von 1 [1,5 | 2] **Zitronenspalte**, **Zitronenabrieb** und 4 EL [6 EL | 8 EL] **Öl*** vermengen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. **Chimichurri** beiseitestellen.



5 Patties anbraten

Brioche Buns waagrecht aufschneiden.

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Butter*** erhitzen. **Brioche Buns** darin 2 – 3 Min. toasten, bis sie goldbraun sind. Herausnehmen.

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



3 Patties formen

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

Hackfleischmasse zu 2 [3 | 4] gleich großen, ca. 1 cm flachen **Patties** formen.



6 Anrichten

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

Kartoffelspalten und **Rucola-Tomaten-Salat** neben dem **Burger** anrichten. Mit **Aioli** servieren.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

